

# دليل الأسرة

في المطبخ الحديث  
مع أشهى أطباق الحلوى والفطائر

تأليف  
عبد العزيز حسن



ان هذا الكتاب يعتبر من أحدث  
الكتب التي تبحث في الشؤون المترتبة  
ويشتمل على حوالي ٢٥٠ صنفا عالميا  
موضحا أغلبها بالصور الملونة ، كما أن جميع  
مقادير الأصناف قد قُت بتجربتها ونجحت  
تماما ، كما قُت بشرح طريقة تنفيذها  
بأسلوب سهل دقيق يسهل للجميع فهمه  
وتنفيذه مراعية النواحي الصحية  
والاقتصادية والجمالية.



ويشتمل هذا الكتاب على خمسة أبواب تتضمن  
أساسيات عمل الحلوى وأغطية وحشو الكعك والصلصات  
والعجائن المختلفة والطرق الصحيحة لتجصيل التورت  
والجائوهات والكيك والبسكوت والكعك والبتيفور والحلوى  
والقطائر المختلفة والحلوى الشرقية بأنواعها والمثلجات  
الشبيهة والمربات كما يشتمل على كيفية تنظيم المطبخ  
الحديث وفن اعداد الموائد في المناسبات المختلفة .



ان عنايتي باخراج هذا الكتاب بالصور الملونة هو رغبتي في معاونة القارىء على اختيار  
الصنف وتنفيذه وطريقة تقديمه ، كما تدرجت في تبويبه بالأصناف السهلة الى الأصناف الصعبة نوعا  
ان هذا الكتاب يعتبر ثمرة تجربة أكثر من ثلاثين عاما واني أقدمه لك ياسيدتي لتحفظي به  
لك ولأبنائك ليكون مرجعا رائد لك في مطبخك ولأسرتك.

فأرجوا تجربة الأصناف التي يحتويها هذا الكتاب حتى يمكن أن يقدم للأسرة أشهى الأطباق  
وأسهلها تنفيذا . واني على أتم الاستعداد لتوضيح أى نقط قد يصعب على القارىء فهمها عن طريق  
مراسلتى لتوضيحها كتابة

المؤلفة : عذيلة عزيز حسن



# لمسة الله الزمير الرحيم

## مقدمة



منذ فترة طويلة وتدفقت الى الكتابة عوامل كثيرة لعمل مرجع علمي يكون دليلاً للأسرة في الشؤون المنزلية ، سواءاً من ناحية المطبخ ومعداته في هذه الفترة التي تقدم فيها العلم بشكل هائل ، أو من ناحية المأكولات وما طرأ عليها من تغيير كبير في تحضيرها واعدادها وتقدمها وحفظها لتناسب التطور في الحياة وفي المجتمع ، أو من ناحية تزيين المنزل بالديكورات المناسبة حتى يكون مكاناً سعيداً مريحاً في ظل أزمة اسكان عرقنا مصر .

انه مما لا شك فيه أن المطبخ المريح هو هدف كل سيدة في الوقت الحاضر خاصة بعد أن استضحت مشكلة التشغيل والشعالات ، وأعني بالمطبخ المريح ، هو ذلك المطبخ الذي يتم اعداده بقطع الأثاث المناسبة لتشغيله دون مبالغة ، ومربط بطريقة سليمة تيسر لربة المنزل العمل فيه بيسر وراحة ، كما يعنى أيضاً تجهيز المطبخ بالمعدات والآلات الحديثة التي ملأت أسواق العالم ، ولكنها تهدف الى سرعة ودقة العمل تيسيراً لربة الأسرة وخاصة العاملة اتقان العمل مع أقل جهد وأقصر وقت .

ولما كانت ربة المنزل هي المسئولة الأولى عن اعداد الوجبات المناسبة لأفراد الأسرة ، لذا يجب أن تكون على المام كامل بطرق التعدية السليمة وطرُق اعداد الوجبات واعداد الأصناف المختلفة وتوزيعها بما لا يثقل على المثلل في تناولها ، كما يجب أن تكون على دراية كاملة كاملة بخص اعداد الموائد للحياة اليومية أو للدعوات والحفلات المنزلية ، إذ أن ذلك كله يعتبر حجر الزاوية في حياة أي ربة أسرة .

ونظرا للمساائل العديدة التي وصلتني من زيات البيوت وغيرهم من المدرسات والمدرسات والطالبات العمل مرجع علمي حديث للاستزادة بما قلت بتقديمه للأسرة من موضوعات تمس الحياة الأسرية في الأذاعة والتلفزيون لفترة تزيد عن العشرين عاما . علاوة على ممارستي التدريس والتوجيه حتى الآن لمادة الاقتصاد المتولى بوزارة التربية والتعليم لأكثر من ثلاثين عاما وتحويل في كافة الدول الأوروبية للوقوف على أحدث التطورات في فروع الاقتصاد المتولى .

لذلك فقد عزمت بمشيئة الله أن أخرج سلسلة من الكتب التي تحمل اسم دليل الأسرة . أتقدم بها بكتابين :

### الكتاب الأول :

وهو كتاب « دليل الأسرة في المطبخ الحديث مع أشهى أطباق الحلوى والقطاير » ليكون المرجع الحديث لكل أسرة في شؤون مطبخها والطالبة في جميع مراحل تعليمها لهما يختص بالحلوى .

ان هذا الكتاب يتناول أساسيات عمل الحلوى وأغطية وحشو الكعك والصلصات الحلوة وجميع أنواع المعجنات التي تستخدم في عمل التورت والجاتوهات والكيك والقطاير والحلوى الشرقية والمثلجات مع أحدث الطرق العملية لتجميل التورت والجاتوهات . ولقد روعي في اعدادها البساطة والسهولة والشرح الواقي مستعينة بأكثر عدد ممكن من الصور الملونة تلوينا فاعرا . كما أن مقادير وطريقة شرح الأصناف وضعت بطريقة سهلة مبسرة بحيث يسهل على القارئ تنفيذ أي صنف في أحسن صورة وبمبنى البساطة . وقد استعت في الاعداد بكافة المراجع العربية المتيسرة وكثيرا من المراجع الأجنبية وخاصة بالنسبة للمطبخ الفرنسي والاعليزي .

### الكتاب الثاني :

وهو كتاب « دليل الأسرة في المطبخ الحديث مع أشهى الأطباق الحاذقة » .

ان هذه السلسلة من الكتب ستكون ياذن الله مرجعا سهلا للتداول لربة الأسرة في شؤون مطبخها والطالبة في جميع مراحل تعليمها من الابتدائي الى الثانوي وكذا دور المعلمات والمعاهد والمدارس المتخصصة في الشؤون الفندقية .

● قالى العزيز الفاضل **المرء محمد سعد الدين زكى** الذى ساهم معى مساهمة كاملة في اعداد هذا الكتاب بروح لانعرف الكلل لايمانته المطلق بدور المرأة الفعالة في المجتمع .


● والى هؤلاء الذين سبقوني في تناول هذه الموضوعات

● والى الزميل الكريم السيد محمد السبادوني الذى يعتبر حجة في موضوعات الحلوى ( حلويات الفاليز )

أهدى - ثمرة بحثي في موضوعات الحلوى والقطاير .

المؤلفة

عبد الحليم محمد زكى



# البَابُ الْأَوَّلُ

## أَسَانِيْدُ عَمَلِ الْخَلْوَى

الفَصْلُ الْأَوَّلُ :

أَسَانِيْدُ حَبِّبِ الْإِلَامِ بِهَا  
لَعْمَةُ الْخَلْوَى .

الفَصْلُ الثَّانِي :

أَعْطِيَتِي وَحْشًا لِكَعْلَتِ  
وَالْمَلِكِيَّةِ وَالْمُحَنِّةِ الْإِسْفَنْجِيَّةِ

# الموازين والمكاييل المنزلية



تسهل لاهمة كل سيدة في مطبخها رأيت انه من المستحسن الاستعاضة عن الموازين ، بمكاييل منزلية في تناول يدها ، ويراعى عند ملئ الملاعق أن يكون ما فوق مستوى الملعقة معادلا لما فيها ، وعند ملئ الأكواب فانها تهز فقط ولا تكبس .

## (أ) المواد الجافة :

١٠	جرامات من الملح	=	ملء ملعقة شاي
٥	جرامات من السكر	=	ملء ملعقة شاي
٢٠	جراما من السكر	=	ملء ملعقة خل
٢٠	جراما من الدقيق	=	ملء ملعقة خل
٢٧٫٥	جراما من السكر	=	ملء ملعقة كبيرة
٢٧٫٥	جراما من الدقيق	=	ملء ملعقة كبيرة
١٢٠	جراما من الدقيق	=	ملء كوب ماء متوسط أو ملء فنجان شاي
١٥٠	جراما من سكر البودرة	=	ملء كوب ماء متوسط أو ملء فنجان شاي
٢٠٠	جرام من سكر السنتوفيش	=	ملء كوب ماء متوسط أو ملء فنجان شاي
٢٢٥	جرام من الأرز	=	ملء كوب ماء متوسط أو ملء فنجان شاي
٨٠	أم مبشور جوز الهند	=	ملء كوب ماء متوسط أو ملء فنجان شاي
١٥٠	جرام زبيب بناتي	=	ملء كوب ماء متوسط أو ملء فنجان شاي
١٢٥	جرام من البندق أو فول سوداني	=	ملء كوب ماء متوسط أو ملء فنجان شاي

## (ب) المواد السائلة :

لتر ماء أو لبن = ٤ أكواب متوسطة

## (ج) المواد الدهنية :

٢٠٠	جرام زبدة	=	فنجان شاي أو كوب ماء متوسط
٢٧٫٥	جرام زبدة	=	قطعة زبدة في حجم البيضة الكبيرة
٢٢٥	جرام لأي مادة دهنية عدا الزبدة	=	فنجان شاي أو كوب ماء متوسط

يتم عمل العجائن بعدة طرق ، منها :

*The rubbing-in method*

– الطريقة البسيطة

*The Creaming method*

– الطريقة الدسمة

*The Whisking method*

– الطريقة الاسفنجية

ويمكن تبسيط الاختلافات الجوهرية بينهم فى اختلاف نسبة المادة الدهنية او عدم وجودها كلية . وكذا

فى أسلوب تطبيقها .

*The Creaming method*

١ – الطريقة البسيطة :

وهى عبارة عن :

١ – نخل الدقيق والخميرة .

ب – فرك المادة الدهنية بأطراف الأصابع الى أن تختلط تماما مع الدقيق مع مراعاة رفع الأيدي فى الهواء أثناء الفرك لدخول الهواء .

ج – اضافة بقية المقادير الجافة للخليط .

د – مزج الجميع بالسائل ( لبن أو بيض أو ماء ) حتى تتكون عجينة يابسة نوعا صالحا للفرد ثم تشكل حسب الرغبة وتخبز ، مثل بسكوت السمسسم وبسكوت الليمون والباتون ساليه ، وبسكوت جوز الهند وبسكوت القرصة وبسكوت اللوز وبسكوت الأرز .

*The Creaming method*

٢ – الطريقة الدسمة :

وتتلخص هذه الطريقة فى الآتية :

١ – دحك الزبد جيدا مع السكر حتى يصير كالقشة .

ب – يضرب البيض ويضاف الى الخليط السابق مع اضافة الفانيليا .

ج – الدك الجيد ثم اضافة الدقيق المنخول مع البكينج بودر حتى تتكون عجينة صالحة للفرد . اما اذا كان سمك العجينة يابسا فيمكن اضافة قليل من اللبن ، مثل : ساليه الشيكولاتة ، تورتة بيدامور ، تورتة اوفرويه ، غلامين تارت ، تورتة بالفاكهة ، البتيفور ، الكيك بانواعه ، وبعض أنواع التورت والبسكوت مثل بسكوت لانكشير ، بسكوت الشلابة ، بسكوت الملعقة ، الغريبة ، بسكوت بالفول السوداني ، فطيرة النرة ، بسكوت الجبنة ، بسكوت البرتقال .

وتتلخص هذه الطريقة في الآتي :

- ١ - ضرب البيض جيدا مع السكر حتى يفلظ قوامه ويعمل شريطا عند رفع المضرب .
- ب - نخل البيكنج بودر بالدقيق ثم يضاف بخفة للسكر والبيض المضروب .
- ج - خبزه في صينية مدهونة أو صاج مدهون بالزمن جيدا ومرشوش بالدقيق .

وذلك مثل كثير من أنواع التورت والجاتوهات ، مثل : تورته بالجيلي ، تورته بالكريم ، تورته بالشيكولاتة ، السويسرول ، بسكوت اليوسون ، بسكوت سافويار ، تارت موكا ، تارت سوشار بالكريم شانغلي ، تارت أجلسيه نجرو ، جاتوه فاننازيه .

وعموما فإن تفاصيل الطرق المختلفة سوف تذكر تفصيليا عند بيان كل صنف على حدة .

### المواد الرافعة للعجائن المختلفة

المواد الرافعة للعجائن المختلفة هي : الهواء ، ثاني أكسيد الكربون ، الخمائر ، مساحيق الخبز كالبيكنج بودر وكربونات النوشادر وغيرها .

وتستفهم المواد الرافعة في عمل الفطائر والكعك والخبز لادخال الهواء وغاز ثاني أكسيد الكربون للذان يعملان على رفع العجائن بتمدهما بالحرارة في أثناء الخبز ويعمل على خفة وجوده نضجه .

### طرق رفع العجائن

#### ١ - الهواء وثاني أكسيد الكربون :

##### ١ - الهواء :

- (١) يدخل الهواء عن طريق نخل الدقيق وهي قاعدة أساسية في عمل أصناف الخبز والكعك .
- (٢) بفرك المادة الدهنية في الدقيق ورفعها لأعلى بأطراف الأصابع .
- (٣) بإضافة البيض المربوب جيدا .
- (٤) بلبت العجينة جيدا .
- (٥) بإضافة بياض البيض المربوب الجامد كما في عمل التورت ( مثل المارنج ) .

##### ب - ثاني أكسيد الكربون :

يدخل في العجين بأحدى المواد الرافعة الآتية :

- (١) الخميرة بأنواعها .
- (٢) مساحيق الخبز الجافة .
- (٣) كربونات النوشادر .
- (٤) اللبن الحامض أو اللبن الزبادي مع كربونات الصوديوم .
- (٥) بيكربونات الصوديوم مع الخل أو الليمون .
- (٦) كريم الطرطريك وبيكربونات الصوديوم .



## النقط الواجب مراعاتها عند اذابة الجيلاتين :

١ - يذاب الجيلاتين ببطء على نار هادئة لأن ارتفاع الحرارة مع استعمال كمية قليلة من الماء يجعله لزجا غير صالح للاستعمال .

٢ - اذا اذيب الجيلاتين في اللبن وجب اغلانه خوفا من تخمر بعض اجزاء اللبن بسبب وجود المادة الحامضية التي اضيفت للجيلاتين في اثناء عملية التبنية .

## الكاكاو ( الشيكولاتة )

الكاكاو يستعمل في كثير من انواع الحلوى وهو عبارة عن بذور مرصوصة في ثمرات شجرة الكاكاو وتفصل البذور عن الثمرة وتترك بضع ايام ثم تحمص في اسطوانات دائمة الحركة فتتفصل القشرة الملصقة بالجوب ثم تملن ويضاف اليها النشا والسكر فيساعد على الحصول على كاكاو ناعم .

اما الشيكولاتة فتصنع من الكاكاو المطحون بدون نزع زبدة الكاكاو ثم يخلط بالسكر والنشا ورائحة الفانيليا .

## الفانيليا

عبارة عن مادة تضاف للحلوى لمنع رائحة الزفر وتستعمل في عمل الحلوى التي تحتوي على البيض ، وهي اما تباع على شكل بودرة او سائل ، وهي عبارة عن ثمار مجففة تؤخذ من شجر الفانيليا بوضع الثمار في الكحول فتذوب فيه المواد ذات الرائحة العطرية .

## ماء الورد ، ماء الزهر

ماء الورد عبارة عن سائل رائحته نكية يستخرج من تقطير الورد ويستعمل للحلوى خاصة الشرقية .

اما ماء الزهر فهو عبارة عن سائل رائحته طيبة ويستخرج من اللوز ويستعمل للحلوى .

## بشر البرتقال او بشر الليمون

يفصل قشر البرتقال او الليمون ويجفف ثم يبشر بالمبشرة ويضاف البشر في عمل الحلوى وقد يحل محل الفانيليا .

## المكسرات

تستخدم في عمل كثير من الاصناف الحلوة والحامضة ، ولحسن استخدامها يتبع الآتي :

**اللوز :** يجب تقشيريه قبل استخدامه او حفظه ، وذلك باتباع الطريقة التالية :

١ - يلقى اللوز في ماء مغلي ويترك حوالي ٥ دقائق فيسهل نزع القشرة بالضغط عليها .

ب - يقشر ويغسل ويجفف في فرن هادئ اذا اريد حفظه .

ج - بعد تجفيفه يترك ليبرد ويحفظ في مكان جاف في برطمانات او علب محكمة .

**البندق :** يجب تقشيريه ايضا قبل استخدامه او حفظه ، وذلك باتباع الآتي :

يوضع في طاسة او صاج ويحمص على النار او في الفرن مع التقليب فيسهل نزع القشرة ، ثم

يفرم او يقطع الى قطع صغيرة بالسكين ويتم حفظه في برطمانات او علب محكمة .

**الزبيب :** تنقى الأعناق ثم يغسل ويجفف بفوطة ثم يحفظ .

الخميرة عبارة عن نبات فطري له نكهة حسنة وهي غنية بفيتامين (ب) وتساعد على منع العجينة من الجفاف السريع وتخرج منها انزيمات تكون فعالة جداً في درجة حرارة ٤٠ - ٤٥ سنتيجراد أما إذا ارتفعت درجة الحرارة فوق ٦٠ درجة يقف نموها كما أنها لا تتفاعل إذا انخفضت درجة الحرارة عن ٤٠ درجة .

١ - والانزيمات التي تحتوى على الخميرة :

- (١) الديمتاز : والديمتاز له قدرة على تحويل النشا الموجود في البقيق الى سكر .
- (٢) انفيرتاز : وهو يحول السكر الى سكر عنب .
- (٣) الزيماز : وهي تحول سكر العنب الى كحول اثيلي وثاني اكسيد الكربون الذي يعمل على رفع العجينة .

ب - وهذه التفاعلات الثلاثة تحدث في حالة إذا ما توافرت الشروط الآتية :

- (١) الدفء المعتدل : لذلك يستعمل الماء الدافئ أو سائل دافئ في عجن الأصناف التي بها خميرة بيرة .
- (٢) الرطوبة : ويتم بإضافة سائل للخميرة .
- (٣) الغذاء الكافي : وذلك بإضافة السكر مع الخميرة أثناء تخميرها حتى يمكن الحصول على الغاز المطلوب .

## ٣ - مساحيق الخبز :

(١) مسحوق البيكنج بودر :

تتكون من كريم أو حامض الطرطريك وبيكربونات الصوديوم بنسبة ٢ حامض الى ١ قلوى مع اضافة مسحوق الأرز أو الدقيق لامتصاص الرطوبة ، ويساعد على مزج المحتويات مع بعضها ، ولذلك يجب تغطية علبة البيكنج بودر بمجرد الاستعمال حتى لا تصل الرطوبة اليها كما يجب وضع الأصناف المستخدمة فيها البيكنج بودر في الفرن بمجرد الانتهاء من عملها ، ولا يجب زيادة نسبة الخميرة في عمل الأصناف التي يستخدم فيها والا عملت للصلف طعم غير مقبول .

## معلومات عن بعض الحامضات المستخدمة في الخاوى

### الجيلاتين

الجيلاتين يستخدم في عمل انواع من الحلوى المثلية مثل الاناسيات وغيرها وهو يستخرج من مثانة الأسماك ( وهو انقى الأنواع ) ومن اغلاء الاكارع ومن الأعشاب .

والجيلاتين ثلاث انواع :

- ١ - شرائح الجيلاتين : وهي سميكة ولذا تحتاج للنقع من ٢ - ٣ ساعات .
- ٢ - أوراق الجيلاتين ( التتقال ) : وهي أجود الأنواع رقيقة سهلة الكسر سريعة الذوبان .
- ٣ - مسحوق الجيلاتين : وهو سريع الذوبان جداً في الماء الساخن .

# أغذية وحشوات الكعك والتورت والجاتوهات

إن هناك أغذية كثيرة متعددة يذكر منها البعض وهو لكثير انتشار و سهل في الإعداد و تحضير وسوف نعرض فيما يلي طريقته ومقادير كل نوع ، على أن سوف نبود عند استحد منها فيما بعد موصفين طريقة لتعطية أو الحشو بها

## ١ - حلوى الزبد الفرنسية : Butter Icing

### المقادير :

٢٥	جرام زبد	٢	بيضة
١٢٥	جرام سكر بودرة	٢	ملعقة كاكاو أو شيكولاته بودرة
١	ملعقة صغيرة فانيليا		( إذا أريد تلويها )

### الطريقة :

- ١ - يصرب البيض حذاً بالمصرب ( يفصل المصرب لكهربائي ) .
- ٢ - يضاف السكر ويصرب ببيض جيداً حتى يعلظ القوام تماماً ثم يضاف الفانيليا
- ٣ - تدك البرد جسداً ثم يضاف إليها الحليط السابق مع تقليب جيد حتى يدجاس الحليط وتستخدم .
- ٤ - يمكن تقسيم الحليط إلى جزئين جزء يترك أنصص أما الجزء الآخر فضاف إليه الشيكولاتة البودرة أو الكاكاو .

## ٢ - حلوى الزبد السريعة : Fudge Icing

### المقادير :

١٥٠	جرام زبد	٢	ملعقة كبيرة لبس
٢٥٠	جرام سكر بودرة	١	ملعقة صغيرة فانيليا
٢	ملعقة كبيرة كاكاو أو شيكولاته بودرة		

### الطريقة :

- ١ - تدك البرد حتى تصنع ماعمة حذاً ثم يضاف السكر تدريجياً مع استمرار الدك
- ٢ - يضاف اللبن تدريجياً حتى يصبح الحليط ماعماً متجانساً ، ويمكن أن يترك جزء أبيض كما هو ويضاف إلى جزء آخر كاكاو أو الشيكولاتة البودرة في حالة الرغبة في تلوينه .

## ٣ - اللبن المكثف الحلي :

### المقادير :

١	علبة لبس مكثف حلي ( لبس سلة )	٢	ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة أو كاكاو
٢٠٠	جرام زبد		

### الطريقة :

- ١ - تدك البرد جيداً ويضاف إليها اللبن تدريجياً حتى يعلظ القوام .
- ٢ - يمكن الاختصار جزء أبيض ويبقى الجزء الآخر بالشيكولاتة أو الكاكاو حسب الرغبة

## ٤ - الكريم شانيللى : Chantelly

### المقادير :

- |   |                     |
|---|---------------------|
| ١ | كغلو كريم لباني     |
| ١ | ملعقة صغيرة فانيليا |
| ١ | كغلو سكر بودرة      |

### الطريقة :

نضرب الكريمة مع السكر بالمضرب السلك او كهرماني ( يفصل ان يكون اداء المضرب فوق الناتج في الجو الصار ) وذلك حتى تتماسك ثم تصاف الفانيليا ويلاحظ عدم ضرب اكثر من اللازم ، والا تلتصق وأصبحت ريدة -

## ٥ - بودرة الكريمة : Dream Whip - or Klop Klop

يوجد في الاسواق حانيا بودرة حاضرة يمكن استخدامها مع البس واساع الارشادات المدونة على كل نوع ، الا انه يمكن تخفيض اعمق في الآتي

### المقادير :

- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| ٤ | ملاعق كبيرة كريمة بودرة             |
| ١ | كوب لين                             |
| ١ | ملعقة كبيرة سكر بودرة               |
| ٢ | ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة او كاكاو |

### الطريقة :

- ١ - نوضع جميع المقادير على الشيكولاتة في سلطانية ونضرب بالمضرب السلك او كهرماني حتى نعلق قوامها ثم نوضع في التلاجة لحين اسودادها ( تكفي المقادير لسابقة تغطية بورتة متوسطة الحجم ) يصبح قوامها كالكريم شانيللى
- ٢ - تصاف شيكولاته في حادة اربعة في تعينه لتوردة بطوى لشيكولاتة

## ٦ - المeringe السريع البارد : Meringues

### المقادير :

- |   |                        |
|---|------------------------|
| ١ | بياض بيضة              |
| ١ | كوب سكر بودرة          |
| ١ | ملعقة صغيرة عصير ليمون |
| ١ | ملعقة صغيرة فانيليا    |
| ١ | كوب ماء على            |

### الطريقة :

- ١ يصاف عصير الليمون و السكر اى زلال انبيص في سلطانية متوسطة الحجم -
- ٢ - تصاف الماء لعلى مجرد رفعه من على النار الى الطيخ السابق ويضرب في الحال بالمضرب او بالخلط ويستمر ذلك حتى نعلق قوامه ثم تصاف الفانيليا ويستخدم -
- ٣ للحصول على مeringe ناعم لا بد من فصل انبياص عن الصفار تماما واستخدام انبياص بدون اثر اطلاقا بصغار -

## ٧ - حلوى الماء : Glace Icing

يستخدم حلوى الماء لتغطية التورت و لحاوه واكيك ويصاف النبا الشيكولاتة او القهوة او العرقال او الليمون او الفانيليا وتسمى باسم هذه الاضافات -



## المقادير :

٤ ملعقة كبيرة سكر بودرة ناعم جدا ٢ ملعقة كبيرة ماء

## الطريقة :

١ - يوضع الماء على السكر تدريجياً مع الدعك الجيد ثم يصرب بحسب حده حتى يصبح ناعم جداً وقد يحتاج الى قليل من الماء أثناء الدعك يضاف اليه نقطة نقطة مع التقليب الجيد

٢ - يمكن عمل عدة امزاج كالآتي

(أ) حوى اشكولاتة مقدار من حلوى الماء اسديس عنه مه اضافة ملعقة شسكولاتة بودرة او كاكاو مع سقلب الحيد وقد يضاف قليل من الماء اذا احتاج الامر

(ب) حلوى الليمون يوضع ملعقة سمون بدن ملعقة الماء فى حلوى الماء ويقلب مع سكر نم تلون باللون الاصفر وقد يستعمل عن اللون فى حالة غنم وجوده

(ج) حوى البرتقال تصاف معفتال كبيرال من عصير البرتقال لعمل اسلوى بدن الماء

(د) حوى دفايليا تصاف ملعقة فانيليا الى مقدار حلوى الماء ثم يوزن بقط من الخوشبين \*

## ٨ - السلوى الأمريكيه : American Frosting

## المقادير :

رلال ٦ بيضات ١ ١/٢ كوب سكر بودرة  
١ ملعقة كبيرة عصير ليمون ١ ملعقة صغيرة فانيل  
٢ كوب ماء

## الطريقة :

١ - تخلط جميع المقادير فى سلطانية \*

٢ - يوضع السلطانية فى ماء يعنى على النار ( حمام مائى ) مع اسرب بالمصرب حتى يعطى القوم ويبيض اللون \*

٣ - يرفع بعيداً عن النار ويستمر فى الصرب حتى يتكون السفيار , اذا رجع الخليط لاعنى بواسطة المعلقة تظهر علامه المنقار ) ثم يضاف الفانيليا ويصب على ثورته بحدرد الانهاء من عمها

## ٩ - سلوى الشيكولاته (١) : Chocolate Icing

## المقادير :

١٢٥ جرام زبد ١ ١/٢ كوب شيكولاتة كورونا  
١ ورقة جيلانين ١/٢ كوب ماء

## الطريقة :

١ - يداب ابرد مع اشيكولاتة فى حمام مائى ثم يترك حتى يبرد شيلا \*

٢ - يداب الجيلاتين فى الماء ويترك حتى يبرد قليلا \*

٣ - يضاف الجيلاتين الى ابرد و اشيكولاتة على أن يكون فى درجة حرارة واحدة ثم يقلبوا جيد ويضاف اسحيط على لتورته \*

## ١٠ - حلوى الشيكولاتة (٧) :

### المقادير :

٨	معقة شيكولاتة مشورة	٤	معقة كبيرة من حليب
١	معقة عاتليا	١	قطعة زبد في حجم بصلصة
١	ورقة جيلاتين		

### الطريقة :

- ١ - نوصع الشيكولاتة والزبد واسس على حمام مائي حتى يسيحل الحليب .
- ٢ - يداب الجيلاتين في قليل من الماء ، ثم يصفى بالمصفاة اسنك ويصب على محيط اسباق ويقلب على حمام المائي حتى يعطى ظهر المنعقه الحشب عند رفعها من محيط ، ثم تترك حتى تبرد وتستخدم .

## ١١ - حلوى الشيكولاتة (٣) :

### المقادير :

٤	معقة كبيرة شيكولاته بودرة	١	قطعة زبد صغيرة للتلميع
١	معقة ماء كبيرة		

### الطريقة :

- ١ - نداب الشيكولاتة في الماء وترفع على نار هادئة او على حمام مائي .
- ٢ - نترك حتى يصير دهنة ، ثم نضاف قطعة الزبد حتى تسبح وتستعمل بعد ذلك في التغطية .

## ١٢ - حلوى الشيكولاتة (٤) :

### المقادير :

١	كوب لبن	١/٢	كوب كاكاو
	سكر للتغطية	١/٢	ملعقة كورن فلوور
١	قطعة زبد في حجم عين الجمل	١	ملعقة صغيرة عاتليا

### الطريقة :

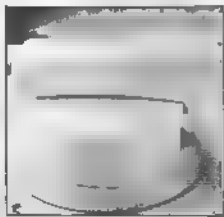
- ١ - تصاف جميع المقادير في كسروية وتقلب جيدا ثم يرفع على اسار في حمام مائي وتقلب بمصرب سلك حتى يلفظ قوامها .
- ٢ - تصاف ملعقة اماتيليا ونترك يبرد ، ثم تستعمل في حشو وبغضية انتوتة

## ١٣ - حلوى الشيكولاتة المصرية :

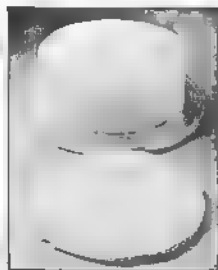
- (١) يمكن تجهيز حلوى الشيكولاتة بطريقة سريعة وهي عبارة عن شمر قطعة شيكولاتة كبيرة ( كتلة ) وان يدها مع قطعة صغيرة من الزبد في حمام مائي ثم يصب على انوتة مباشرة
- ب - كما يوجد في الاسواق حالب اكياس معقة بها حلوى شيكولاتة ويتم تجهيزها بوصف انكيس المعق في ماء مغلي لمدة خمس دقائق ثم يصفى وطرف الكيس بعد رفعه من ماء وتصب حلوى الشيكولاتة على انوتة بحيث تغطيها تماما .



٣



٢



١

## المقادير :

- ١/ كيلو سكر ناعم جدا  
١/ كوب ماء

## الطريقة :

١ - يعطى السكر وعسل الجوكور ببناء \*

٢ - يرفع على النار مع تقليب مستمر حتى يصير كرملة ببناء ويحد

٣ - بحرفة تصب الفندان يوجد مقدار منه في سطة معلقة صغيرة ثم يوضع على رحامة فاداً ثم تفرش  
دليل يد على تمام البصيص وان فرست من يد على عدم البصيص مستمر في تقلب على النار

٤ - نصب بحيط فوق رحامة مرشوسه بالكورن قلوب حتى يبرد

٥ - يقلب في سطة (مقطع الجالواني) تقنياً مستمر حتى يصير ناصع البناص

٦ - يستعمل مباشرة حسب لطيف تنعيمه أو بحعين الثوب والحواف كآلاتي

(١) يبرد الفندان بالباشانة على شكل د ثره فطرف أكثر من قشر اسكهكه المره بعطينها بمقدار

مناسب بحيث يعطى الأجناب كالرسم

(ب) يرفع بالباشانة ويوضع الفندان فوق لكهكه بحيث يعطىها تماماً ( بوجه والاحباب )

(د) تعبر بيد دائريين فلور وبحركة دائرية يصعد على الفندان بحيث تثبت الفندان فوق

لكهكة ، ثم يزال المقدار الزائد من الفندان

٧ - يمكن اضافة أي لون لتلوين الفندان أثناء عمله \*

٨ - يمكن حفظ الفندان في كيس بلاستيك وفي حانة جفافة يمكن وضع الكيس في ماء ساخن  
حتى يلين ثم يرفع ويبرد لمدة ساعة ثم يستخدم على لتغطية مباشرة \*

٩ - اذا أريد تشكيكه الى أشكال مختلفة للتجميل أو عمل وحدات من الفندان فيم الاتي

نصرب باص شين بمصة مع اسكر حتى يصبح مارج - ثم يضاف اليه ملعقة سمنع سمنع  
أو معلقة روح الصن ثم نصب الحيط على رحامة ويمنع عمل الفندان كما سبق ثم يشكل في الأشكال  
المختلفة المطلوبة -

## المقادير :

١	معلقة صغيرة فانيليا	١	كيلو سكر موزرة
	رلال ثمانى بىصاف	٢	كيلو زبد
		١	كوب ماء

## الطريقة :

- ١ - يوضع السكر مع قليل من الماء على النار ويقلب جيدا حتى يصبح كريمة بضاء
- ٢ - يضرب رلال البيض حتى يصبح مارنج \*
- ٣ - يتم تسييح الزبد وتترك حتى تبرد \*
- ٤ - يضاف المارنج الى السكر مع الاستمرار فى الصرب ثم يضاف الماء ليزد \*
- ٥ - يضاف الفانيليا الى الخليط اسبق ويقلب جيدا وذلك بكون جاهرة للاستعمال \*
- ٦ - ثم تصاف معقنين شبكولاتة موزرة او كاكاو دا اريد معوية موزرة او الحانوها بامبيكولاته وقد يضاف لسكر فيه الى الخليط وفى هذه الحالة يسمى ( التورته موك ) كما يسكر اصافة اساس فراولة ( اساس فراولة ) مع لون احمر خفيف \*

## الحشوات

نتم حشو التورت والبجائوهات بجميع انواع الحلوى السابق ذكرها مع اصافة الفواكه المجفوفة والسكرية والمكسرات العربية والشيكولاتة كل حسب تعطينه وتسميته ، الا ان هناك نوعين من الحشوات يمكن استحداثهما فى حشو بعض اصناف الحلوى

## حشو البرتقال :

## المقادير :

٢	ملعقة كبيرة سكر	٢	كوب ماء
٢	ملعقة كبيرة دقيق او كورن فلور		بشر قشر برتقالة
١	كوب عصير برتقال	١	كوب زبيب

## الطريقة :

- ١ - يحط سكر مع الدقيق فى حله ثم يضاف اليهم عصير البرتقال والماء وترفع الحله على النار مع التقليب حتى يدوب السكر مماسا بعصاف الزبيب مع الاستمرار فى التقليب حتى يعنى الخليط ويعطى قوامه \*
- ٢ - يرفع بعيدا عن النار ويضاف اليه بشر لبرتقال ويبرد حتى يبرد ويستعمل

## حشو التين :

## المقادير :

١	كوب زبيب	١	كوب ماء
١	كوب تين مقطع	١	كوب شرائح بلح
١	كوب سكر		ملعقة عصير ليمون

## الطريقة :

يوضع الجميع فى كسروية وترفع على النار لهدئة مع التقليب حتى يغسض الخليط ويبرد ليبرد ثم يستعمل \*



# الكريمات

الكريمات عبارة عن مركبات تستعمل في الطب في الأعراض التالية

- ١ - التغطية بمعنى تغطية أنواع بعض الحلوى .
  - ٢ - عمل بعض أصواع المثلجات .
  - ٣ - حشو بعض أنواع الكعك والجوده كما في الاكثير والشر .
  - ٤ - تقدم مع بعض أطباق الحلوى أو أصناف الكعك .
  - ٥ - تقدم كصف حلو مثل الكريم باغاروا .
- وتتكون الكريمة من البيض واللبن و السكر ويختلف أسمها باختلاف بروتاج لمصافة بها وباختلاف تركيبها .

الشروط الواجب مراعاتها لنجاح الكريمات :

- ١ - تستعمل حلة ذات حوائب مسددة وتفصل الا تكون من الألمينيوم لأنه يعطى لبن نوب ابرق .
- ٢ - يجب أن يكون الثقلب بشدة ولا يسمرار مع استعمال المصرب أثناء تصفاه اللبن المفلى اى بعاتات الأخرى وكذلك أثناء وجودها على النار .
- ٣ - يوضع الكريم على امدار مدة دقيقين حتى يصبح دهيق .
- ٤ - ثقلب في سلطانية من الصينى عقب رفعها من فوق النار مباشرة حتى لا تكون بها كلاكيع .
- ٥ - يجب لا يسمرار في اسفلب حتى تبرد الكريمة لكي لا تكون قشرة على سطحها .
- ٦ - ملاحظ عند حدوث كلاكيع صوره رفع الكريمة من فوق النار ونقلب في اناء صيني وحقو بشدة بالمضرب حتى تنفك الكلاكيع

## الكريم باتسير

المقادير :

- |                   |                         |
|-------------------|-------------------------|
| ١ كيلو لبن        | ١ كيلو سكر ناعم (بودرة) |
| ٦ بيضة            | ٢ ملاعق كبيرة دقيق      |
| ١ ملعقة صغيرة عسل |                         |

الطريقة :

- ١ - يحط البيض والسكر والدقيق في سلطانية مع اصافة قليل من اللبن ليمار .
- ٢ - يعنى باقى لبن ويصب على خليط السابق مع انتقليب بشدة بالمضرب .
- ٣ - يوضع الخليط السابق في اناء من انحاس ويرفع على امدار حتى يعلى ويمرث على مدة دقيقين مع الثقلب بشدة بواسطة المصرب حتى يصبح دهيق والبيض .
- ٤ - ترفع حلة من على النار ويضاف الفانيليا ثم يصب الكريمة في سلطانية من الصينى ونقلب من وقت لآخر حتى لا تكون قشرة ، ويسمى ذلك حتى تبرد .

ملحوظة : اذا ارد عمل كريم باستير بالشيكولاتة فمد ب ملعقة شوكولاتة مودره على فليس من اللس  
وتصاف بالخليط في المرحلة الاولى ( رقم ١ عاليه ) .

## الكريم باتسييرالاقتصادي

### المقادير :

- |   |                    |
|---|--------------------|
| ١ | ملعقة كستردة مودره |
| ١ | كوب لبن            |
| ٤ | ملعقة كبيرة سكر    |

### الطريقة :

- ١ - تخلط الكستردة بقليل من اللبن ببارد .
- ٢ - نعلي اللبن ويحلى بالسكر ويصب مباشرة على خليط سابق مع يقلب بمصرب سلك
- ٣ - يوضع على النار مع التقليب بشبه حتى يغلي وتضاف اليها انجاسا ويسمى
- ٤ - اذا اريد عمل كريم باستسيير بالشيكولاتة فتضاف ملعقه شيكولاته مودره على يكسبرده عند الخطوة الاولى .

## الكريم الانجليزى

### المقادير :

- |   |                          |
|---|--------------------------|
| ١ | ملعقة كبيرة كستردة مودره |
| ٢ | كوب لبن                  |
| ٥ | ملعقة كبيرة سكر          |

### الطريقة :

- ١ - تخلط انجيس والكستردة واى اصناف اخرى مثل شيكولاتة على قدر فليس من اللس ببارد
- ٢ - نعلي اللبن ويحلى بالسكر ويصب على الخليط سابق مع لتقليب بشده بمصرب سلك
- ٣ - يرفع خليط على النار مع التقليب بشديد المستمر بالضرب حتى يعط قوامه ثم يرفع من على النار ( قبل بدء لعينان ) والا حدثت كلاكيج بالكريمه .
- ٤ - يصب على سحابة من صيني عند رفعها من على النار وتضاف فانيلين ونقلب من - لآخر بملعقه خشبه حتى يبرد ثم يسحق

سبق الكلام عن صلصات الحارفة التي تقدم مع اصناف اللحوم والطيور واحصر في كتاب ثاني وسوف نكلم الآن عن صلصات لطوة التي تقدم مع بعض انواع الموديج والحبوب

وهذه تنقسم الى قسمين :

١ - صلصات اساسية عصير لسانه ، و لسانه الحار ، السكر ، ملح ، البصل او كورن فلور كصلصة الشيكولاتة .

٢ - صلصات اساسها المربي كصلصة امريكو .

وسوف نذكر فيما يلي بعض انواع هذه الصلصات

- صلصة الشيكولاتة .

- صلصة المربي ( صوص امريكو ) .

- صلصة الكستردة

- صلصة الليمون .

## صلصة الشيكولاتة

المقادير :

٥ بيضات

٤ ملاعق كبيرة كاكاو

١ ملعقة صغيرة فانيليا

١ لتر لبن

١ كيلو سكر

١ كيلو كريم شانتي

الطريقة :

١ - يعلى اللبن على النار مع نصف كمية سكر

٢ - يكسر البيض ويوضع في اناء نحاس مع نصف كمية السكر لياقه ثم يضاف الكاكاو ويقلب بحيط جيداً .

٣ - يضاف الي اللبن عند ابعين ويقلب ابعين جيداً ثم يصفى لحيط ويترك يبرد ( قد يوضع الحيط على الثلج ) .

٤ - يضاف الكريم شانتي معة لحيط بعد ان يبرد تماماً ثم يضاف فانيليا

## صلصة المربي ( صوص امريكو )

المقادير :

٤ ملعقة كبيرة مربي

٢ كوب ماء

٨ ملعقة كبيرة سكر

١ ملعقة صغيرة عصير ليمون

٢ ملعقة صغيرة كورن فلور

الطريقة :

١ - يضاف ماء الي انكورن شور فيل فانيليا مع انقلاب ودث حتى تنفك الكورن شور وحتى لا تنكسر كلانكبح .

- ٢ - ملطمة نقيية المقادير مع بعضها وبصاف الى الخلط السابق .  
 ٣ - شرفع على النار وتقلب حتى نطلى وتترك حوالي ثلاث دقائق حتى يحتفى منها طعم الكورن فلور  
 ٤ - تصفى بصلصة وتستخدم وتقدم مع البودنج وغيرها .

## صلصة الكستردة

المقادير :

١	ملعقة فانيليا	١ ½	كوب لبن
٣	ملعقة سكر مسحوق	١	ملعقة كبيرة كورن فلور او كستردة بودرة

الطريقة :

- ١ - يمرج الكورن فلور في قليل من اللبن البارد ثم يمسى نقيية اللبن ويعطى بالسكر .  
 ٢ - يضاف الكورن فلور الى اللبن اعلى المخلط ثم يرفع الحليط على نار هادئة لمدة ثلاث دقائق حتى يصبح الكورن فلور او الكستردة .  
 ٣ - تترك حتى تبرد ثم تصاف لفايليا ويعرف في قالب الصلصة لاستخدامها .

## صلصة الليمون

المقادير :

١	ملعقة كبيرة زبد	٢	بيضة
½	كوب ماء	٢	ملعقة كبيرة سكر

قشر وعصير ليمونين

الطريقة :

- ١ - يصفى قشر الليمون في شرئح رقيقة ويعطى في الماء مدة خمس دقائق ثم ينشل .  
 ٢ - يصرب البيض جيدا .  
 ٣ - يضاف السكر و زبد وعصير الليمون وقشره الى البيض المربوب مع التقليب لعيد .  
 ٤ - يرفع لصلصته على النار ابهانة او يوصغ في حمام مائي مع التقليب حتى يعطى هوامها بشرط عدم طيائنها ثم تستخدم .



## الفصل الثاني

# العجينة الإسفنجية

تعتبر العجينة الإسفنجية هي الأساس لعديد من عملات الحلويات والمعجنات. وتتميز بكونها خفيفة ومحببة، وتحتوي على نسبة عالية من السكر والدهن. وتعد من أهم المكونات في العديد من الحلويات والمعجنات. وتعد من أهم المكونات في العديد من الحلويات والمعجنات.

وتسمى العجينة الإسفنجية بالعجينة الإسفنجية (عجينة الجوار) أو الباتوناس - وبالألمانية (سبونج كيك)

العجينة الإسفنجية (سبونج كيك أو الجوزان) :

المقادير :

١	بيضات كبيرة الحجم	٢	كوب سكر بودرة
٢ ½	كوب دقيق	١	ملعقة صغيرة بيكنج بودر
١	ملعقة صغيرة فانيليا	١	ملعقة كبيرة سمنة

• أو

١٠	بيضات	١	وزن البيضات سكر بودرة
١	وزن ست بيضات دقيق	١	ملعقة صغيرة فانيليا
١		١	ملعقة صغيرة بيكنج بودر

الطريقة :

- ١ - دهن الصينية المتوسطة بحم من الدخان بالسمنة جيداً ثم ترش بغطاء من الدقيق والسكر بحيث تغطي الصينية من الداخل تماماً أو تغطى بورق الجلسيه .
- ٢ - يتم إعداد الفرن قبل البدء في العمل ، من أهم شروط نجاح صنع الكيك الإسفنجي هو دخوله الفرن مباشرة بعد الانتهاء من العمل وأن تكون درجة حراره الفرن متوسطة حتى لا تحترق الطبقة الخارجية للكيك قبل أن يتم الصبج .
- ٣ - بكسر البيض واحدة واحدة للتأكد من سلامته ويوضع في إناء نظيفة الفويطة
- ٤ - يضرب البيض بشدة وسرعة ثم يضاف إليه السكر ويسمى بالمرغوب حتى يكون علامة الشريط ( وعلامة الشريط تعني أنه إذا رفع المرغوب إلى أعلى وترك العجينة تنساقط منه على السطح ظهر علامة على سطحه ، معجون يصعب بعد ثوانٍ ويعني ذلك أن الحليم وصل إلى السمك المطلوب )
- ٥ - يضاف البيكنج بودر إلى الدقيق ويقلب جيداً .

- ٦ - يضاف الدقيق الى الخليط المصروب مدعة متناهية باستعمال سكبينة لعريضة أو الملعقة الخشبية
- ٧ - يصب الخليط في لصنية المدهونه أو في قالب مسطير أو أطواق مستديرة بحيث لا تزيد الكمية على ثلثي حدار صينية أو القالب والا ارتفع العجينة أثناء لصج وتساعط حارج الصينية واحترقت .
- ٨ - يوضع الصينية في الفرن المتوسط انحرارة ويقلل باب الفرن بخفه ولا يفتح الا قليلا ( لا يجوز فتحه مطلقا الا بعد مضي العشرة دقائق الاولى حتى لا يدخل الهواء ) ثماد ويعمل على هبوطها او نلقها .
- ٩ - يتم اختيار تصبج الكعك بعرض سكبينة رقيقة في أحد جوانبها فادا خرجت السكبينة دور ان يعلق بها عجينة دل ذلك على تمام تصبجها ، كذلك يلاحظ تماسك وسط الكعك مع حدوث صوت أجوف عند هرها . ( اذا احمر الوجه قبل تمام تصبجها يعطى سطحها بورقة مدهونه سمرة حتى يتم تصبجها ) .
- ١٠ - يقلب الكعك على منحل سلك أو ماعدة سبك ويترك حتى يبرد بعيدا عن التيارات الهوائية ولا يتم العمل على تجميلها أو حشوها الا بعد ان يبرد تماما .
- ١١ - لا يفصل رسال الكعك الاسفصى الى الفرن الخارجى لأنه غالبا ما يتلف اذا ان المدة التي تقضى بين اتمام صناعته وارساله الى الفرن كبيرة بحيث تعمل على هبوط الكعك وخروج الهواء الذي أسهل الى العجينة أثناء ضرب الببص .
- ١٢ - اذا اريد عمل بورية بالشيكولاته يضاف ٢ ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة الى لدقيق أثناء العمل بفل ٢ ملعقة دقيق .

ويلاحظ انه يمكن عمل العديد من الثورت والجاتوه والطورى باستخدام العجينة الاسفنجية مع تغيير في الحشو والتغطية والتجميل والتقطيع .

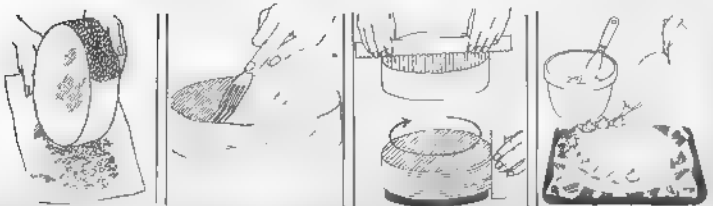
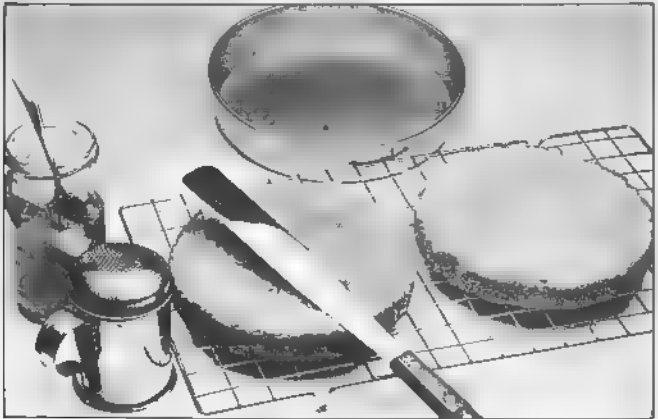
### الطريقة الصحيحة لتجميل الثورت والجاتوهات :

بعد صبج الكعك يعطى بحوى محتلهه بصيص بورية أو حاتوه أو محسرين منظره أو لزيادة القيمة الغذائية به .

#### الطريقة :

- ١ - تقص الأجزاء مرتفعة من سطح الكعكة بحيث يصبح مستويا
- ٢ - يوضع الكعكة على صينية مدهونه بحيث يكون هاج الكعكة الى أعلى .
- ٣ - تسمى جوانب الكعكة بالسكينة - ان نرم - حتى ينظم شكلها .
- ٤ - تمسح بكعكة بحرقه مبيسة ومعصورة وذلك لصح الفتات حتى لا يسهر في عطاء الثورنة فتشوه منظرها .

- ٥ - يعطى سطح الكعكة وحوائطها بطبقة رقيقة من حلوى الوريد سمكها حوالى نصف سنتيمتر بعرب او يعنى مالحوى الامريكية او حلوى السكولاتة \* الملح \*
- ٦ - تعمس سكين مثورة لالاب في ابريق عميق به ماء ساخن ويعبر بها بحفة على السطح بتسويته وتلميعه \*
- ٧ - يحمل سطح لتثورته بأى نوع من الأنواع المختارة بلتحميل بها برسم وزدات بواسطة الكيس و سبلة وذلك بحلوى لبريد او بكريمة او لشيكولاتة او تحمّل باستسكوت او يرص على سطحها شيكولاتة قرعة وبرش سكر السوداء او باستخدام الشوكة او مسطرة حاصه مشرشرة ويتوقف ذلك على ذوق الشخص نفسه ورغبه \*
- ٨ - يعطى الحزب إما بشيكولاتة فورماسيسن او بالمكبرات المغربية بعد تحميصها او بحوز الهند \*
- ٩ - ترهق تثورته من فوق لصيبيه بواسطة انابيب وتوضع بالحراس على طبق معطى بعرض دانيل ، ويوجد انواع من الكرتون خاص بالتثورة يوضع بعرض الى اثنين قوه ويهدم على طبق
- ١٠ - يمكن شق تثورته بعد ان تبرد وغسل التخمين وحشوها بالمربي او أى نوع من أنواع الحوى السابق ذكرها \*



# الأدوات التي تستخدم في تجميل التورت والجاتوهات

تستعمل في التجميل أدوات خاصة متعددة ولكنها بسيطة في استخدامها وسوف نوضح فيما يلي بعضها من هذه الأدوات

## ١ - قواطع الورق أو الكياس القماش :

وهذه تستخدم معها أقماص خاصة مختلفة الأشكال والأحجام والانساع وسوف نوضح فيما يلي كيفية استخدام القواطع والكياس

### (١) قواطع الورق :

يُعمل القواطع بورق الرعدة ويعطى طرف القواطع المدب وقد يوضع فيه مع صفيح سادة أو مرجح حسب الرعدة أو يستعمل قواطع من الورق بدور أى قمع صفيح في تنفيذ بعض التصميمات كما في حادة عمل خطوط أو أسماء أو نقط \* ويمكن في هذه الحادة التحكم في سمك الخط بتوسيع فتحة القواطع أى الدرجة المنحوية بعض جزء بسيط منها \*

يُملأ القواطع حتى ثلثيه فقط لأنه من الضروري ترك فراغ في القواطع لسهولة فعله حتى لا يجرخ الطوى يستعمله في التعطية من أعلى القواطع أو من القمع أثناء الصنع عليه واستطيرى ثم يهر عدة مرات حتى تنحدر حوى التعطية وتعمل هذه القواطع ويستعمل

وهذه بطريقة تستعمل في حادة استعمال ألوان مختلفة من التعطيات للتجميل وبالتالي استخدام قواطع متعددة ، وهي هذه الحالة توضع القواطع غير المستعملة تحت هوة معداة ماباء تندية حفية حتى لا تحف لحوى وتسب القمع ، وإذا جفت ينزل الصّرة لدى جف قبل تسكته التصميم أو انوسم \*

### (ب) كيس القماش :

كيس من قماش على هيئة قمع مصنوع من قماش خاص سميت به حجة سفلية قطرها حوالي ٢ سم يوضع الأقماص على يسار الحرفة الطوى وغيرها ويستعمل هذا الكيس في أعراض كثيرة منها تشكيل ماريج و سقاطس والكريم شائني وشكل بعض لسكومات الح \*

ويمكن تعيد الأقماص حتى يمكن تنفيذ التصميمات المختلفة فيوجد أقماص تعمل وردات وأخرى تعمل شريط ، وهكذا يمكن تنوع في الحرفة ثابتين على استخدام هذه الأقماص \*

٢ - قاعدة مسنديرة من المعدن توضع عليها التورت أثناء النعطة والتجميل وإذا لم تتوفر فيمكن أن تقلب حبيبة وتوضع عليها التورت المراد تجميلها \*

٣ - سكين مسنديرة ( سائيت ) لتسوية التعطية فوق سطح تورت \*

٤ - ففحة من بلاستيك عريضة مشرشه لتجميل الوجه ولأحباب \*

٥ - عواميد من المعدن أو البلاستيك أو الخشب إذا أريد عمل تورت بدورين أو أكثر \*

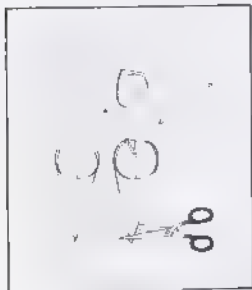
٦ - ألوان وفرش لتلوين الطوى وتجميل التورت \*



# الأنماط المختلفة للأفهام وطرق التحميل بالقرطاس أو الكيس

سبق الكلام عن لفز احميس الورق والاكياس اقماش التي تستخدم في عملية التحميل ولكن اود ان اوضح طريقة عمل بقرطاس الورق في حالة تعدد احميس على الكيس لقماش وكذلك لأشكال مختلفة حتى يمكن للأفهام أن تخزنها باستخدام الحلولات المختلفة .

طريقة عمل الكيس الورق وطريقة استخدامه .



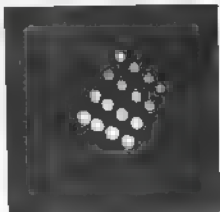
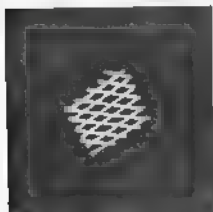
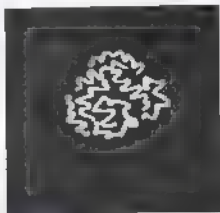
يعمل الكيس من ورق الرعدة بالطريقة الموصحة في الرسم وذلك باحضار ورقة مربعة يتم ثنيها الى مثلث ثم تلف على هيئة قرطاس على أن يمس طرف القرطاس بالانسياع المصوب .

ويمكن استخدامه في عمل لحظوظ البريعة اما بدون قمع أو بوضع قمع بفتحة ضيقة سادة (دون زخرفة) في طرف القرطاس

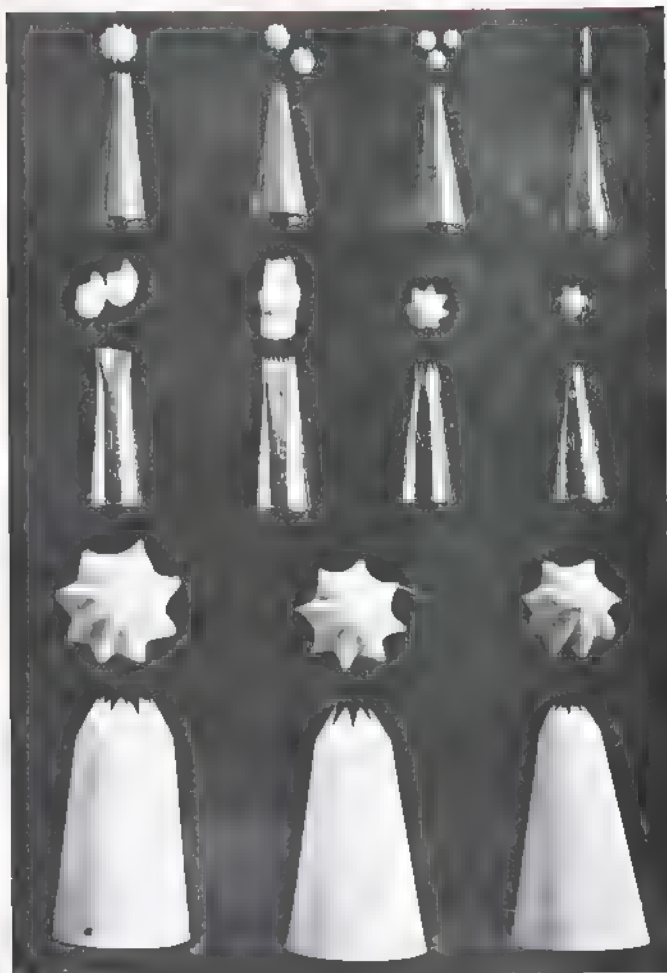
وفي هذه الحالة يمكن عمل لحظوظ هوائية أو عرضية و بقطأي عمل كاردومات أو كتابة الأسماء في الماسبات المختلفة كما هو واضح في الصور .

## الأفهام المختلفة

إن الأفهام البعدية تكون على أشكال مختلفة كما هو مبين في الصور مع ملاحظة أنه يمكن بصيغهم مطب حسب الرغبة في حالة تعدد احميس عليها في السوق .



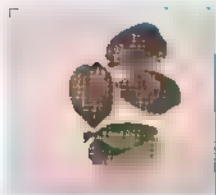
الأقمار المختلفة التي تستخدم مع القراطيس أو الأكياس







# كيفية عمل اشكال محددة من حلوى شيكولاته مخمير بوردة



تترك حلوى شيكولاته ليحفظ في مكان بارد ثم تفرغ ورقة بوردة بحفة



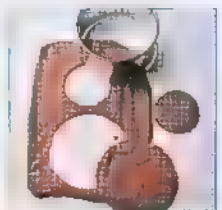
يدهش مجلس البوردة بحلوى شيكولاته بواسطة العرشاة



يتم معصير حلوى لشيكولاته لسانه بلعطية وورق من ورق بوردة وعرشاة رقيقة



يقسم الدوائر الى اشكال زهرية وكذلك بقية الكمية



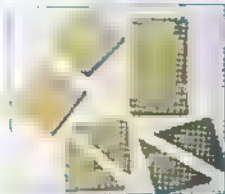
تستخدم قطاعه مسنديرة لعمل دوائر



يغرد حلوى شيكولاته لسانه بسنبل مسند فوق ورقة معصصة



تقود حلوى الشيكولاته لسانه على هيئة مربع كبير وتترك ليحفظ في مكان بارد ثم تقطع الى شرائح رقيقة بواسطة المسطرة واسكين



يغرد حلوى الشيكولاته لسانه على شكل مربعات محددة ويترك ليحفظ في مكان بارد ثم يقسم المربعات الى مثلثات حسب الرغبة

( حلوى الشيكولاته عبارة عن شيكولاته كئنه او بوردة معصصة مع قطعة ريد صغيرة في حمام مائي )





٣



٢



١

#### المقادير :

- كعكة اسفنجية ( بورس اسبونج كيت ) مع مصاعفه امعد ر \*
- مقدارين من حلوى لريد بالشيكولاتة \*
- أشكال من لرهور مصنوعة من خوى مودينج بالون مجنفة أو وحدات من الكريز المسكر والانيлика

#### الطريقة :

- ١ - تقطع الكعكة لى نصفين وتحشى بحوى لريد وتعطى بالنصف الثانى مع وضع طبقة حقهه من حوى الريد على وجه وأجباب التورتة \*
- ٢ - يوضع الكعكة على قاعدة ممكن دارها أو على ظهر صينية مرتفعة امجدد حتى يسهل تجميلها \*
- ٣ - يملأ كيس بحوى الريد مع استخدام بسنه على شكل شريط ويبدأ عمل شرائط بالطريقة الموصحة فى لصوره بحيث تعطى محيط سورته ونصف السطح بعلوى
- ٤ - ترص لرهور مصنوعة من حوى مودينج أو بعض وحدات من الكريز و لانيлика وبعض نصف د رد من حوى شيكولاته ( انصر فى ٢٨ )



- كعكة اسفنجية بالشيكولاته
- مقدار من الحصى الأمريكـه
- شيكولاته عرقه \*

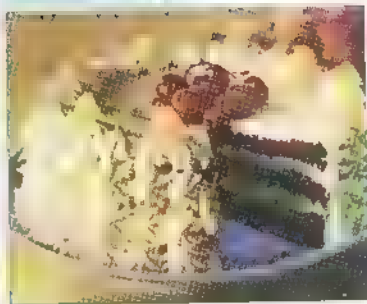
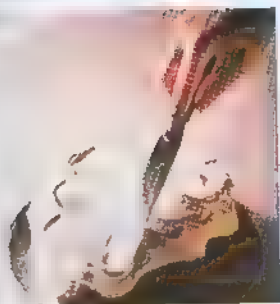
### الطريقة :

- ١ - نوصع لكعكة الاسفنجية على قاعدة مرتفعه
- ٢ - نصب الحصى الأمريكـه بمحرد عميقا فوق الكعكة بحيث تغطي بوجهه و لأحـد بـه بعدا بواسطة الدند
- ٣ - نكسر شيكولاتة بقرعة ونوصع على وسط نتورة بطريقه رص لحظ
- ٤ - نوضع على مفرش دانتيل أو قاعدة كرتون وننقم \*
- ٥ - يمكن أن تشق لكعكة الاسفنجية بعد أن نرد وقيل بحشوها ، الى نصفين بالمعرض ثم يتم حشوها بالكريم شانلى ثم تغطي بالنصف الثانى وتغشى بعد ذلك بالحلوى الأمريكـه \*
- ٦ - يمكن تشكيلين بغطاء بطريقه أخرى وذلك بعمل دوائر بواسطة المالت ثم رفع اليد بسرعة فتعطى شكل الحمار وتترك تنهدا ويجعل وسطها بقمع الشيكولاتة المصعة على شكل مثلثات وعيند يسمى

- كعكة اسفنجية ماشيكولاتة \*
- مقدار من حصى لريد ماشيكولاتة
- شمكولاتة فورماسين \*
- عصه رعدية من شيكولاته على شكل مروحة

### طريقة

- ١ - نكعكة الاسفنجية بعد أن نرد بغطاء
- ٢ - نحشو بحصى لريد ثم نغطي نصفه شمكة منها
- ٣ - نحب نغطي بوجهه و لأحد بـه بغطاء باستخدام الماسيت \*
- ٤ - نغطي الأجناب بالشيكولاتة الفورماسين
- ٥ - نجعل السطح باستخدام الشوكة بعمل خطوط طولية \*
- ٦ - نحش المحيط العسوى لنتورة بعمل وردات من حلوى الورد باستخدام الكيس ونقع ندى على شكل وردة ، ونرص وحداب اشيكولاتة على مسافات متساوية ثم نجعل وسط نتورة مثلثات قطع من الشيكولاتة
- ٧ - يمكن شق الكعكة الى ثلاث أقسام بدلا من ثنين وحشوها بطوى الريد بدور اصطفة الشيكولاته ثم نغطي الأجناب بوردت من حلوى لريد وغطية الوجه بطوى الريد مع تجميله بالشوكة





## المقادير

كوب محلول سكرى / مضاف اليه ١/٢ كوب عصير فاكهه حسب نوع الفاكهة حتى يجعل بها الكمكة ) \*

مقدار من الكعك الاسفنجي

١/٢ كيلو كريم شانتلى

١/٢ كيلو فراولة أو عنبه أو كاهه محفوظه \*

## الطريقة :

- ١ - نصب مقدار الكعك الاسفنجي فى صينية مستديره وبحر ونشق الى نصفين بعد أن تبرد تماما \*
- ٢ - يسقى النصف بالحلول السكرى أو انطون السكرى بعبء المسحونة ويعطى بطبقة من الكريم شانتلى ثم يعطى بالنصف الثانى من الكعك ثم يسقى ثانية بسقى لشراب \*
- ٣ - يحضر بوجه وردات من الكريم شانتلى ووحدا من الفراولة \*

: - يمكن تغيير التجميل كالآتى

أولا \* تحيز ابعية فى قالب مستطيل أو مربع \*

ثاني يعطيه لأجباب الكريم شانتلى أو بانور المحمص \*

ثالثا ربح وحدا أو أجزء من الفاكهة المسحونة فى النصف \* مع عصر وردات من الكريم شانتلى على اوجه على طول محيط التورتة \*

## تورتة موسى الليمون

## المقادير :

١/٢ كيلو كريم شانتلى

كمكة اسفنجية بالشيكولاتة أو بيونها

مقدار من موسى الليمون ( أنظر باب المثلجات )

شرائح من الليمون الطول

## الطريقة :

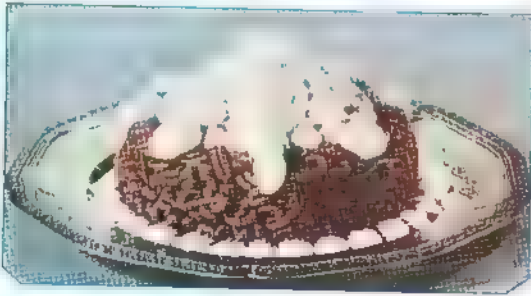
- ١ - نشق الكمكة ونحشى بالكريم شانتلى ثم نعطي بالنصف الثانى \*
- ٢ - نصب عليها مقدار من موسى الليمون وتترك فى الثلاجة حتى تجمد صلقة الموصى \*
- ٣ - يحضر بوجه ورد - ب من كريم شانتلى وحفا من الليمون

تُورِيه الشَّعْبُ بِالكَرِيمِ سَانِي

تُورِيه مُوسَى الْإِيمُون

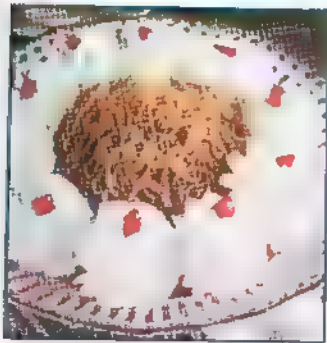


# تورتة مارون البطاطا



## المقادير :

- كعكة اسفنجية
- كوب كريم شانديلي
- مقدار من مارون البطاطا مكون من
- ٢ بطاطا كبيرة
- ٣ ملعقة شيكولاتة بودرة
- ٤ ملاعق رند
- ١/٢ كيلو سكر بودرة
- ١ ملعقة هيلب
- ١ ملعقة مرس



## التحضير

- ١ - تشوى البطاطا في الفرن ويغسل ويهرس جيد مثل لبطاطس البوريه
  - ٢ - يضاف السكر لبودرة والورد و شيكولاته و هيلب و يقب لطيف جيداً حتى يتحسس
  - ٣ - تشق الكعكة في نصفين بالعرض ويوضع مقدار ربع لحصى على النصف ويعطى بالنصف الثاني من الكعكة
  - ٤ - يدهن بكعكة بالمرسي لسانه ثم يوضع في طبق سرفيس
  - ٥ - يوضع حصى البطاطا في مصفاة الطماطم د ب لند ، وتقرب من سطح الكعكة ثم تداريد المصفاة فتسقط البطاطا على شكل لشعيرية بحيث يغطي أجراء القويرة وقد ترش بقليل من سكر البودرة وتجعل بوردا ب من الكريم شانديلي \*
  - ٦ - يمكن تقديم طبق من حلوى البطاطا كالآتي
- (١) يوضع حلوى البطاطا في مصفاة الطماطم كما سبق ثم تداريد المصفاة فتسقط حلوى البطاطا في وسط طبق لتقديم \*
- (ب) يعمد ورد ب مر الكريم شانديلي حول البطاطا وتجعل قطع من سكر محفوض \*





المقادير :

أنصاف من عيون الجمل

أو

كوب كريم شانيلي

كعكة اسفنجية بالشوكولاتة

مقدار من جلوى الشيكولاتة

للمزينة \*

١ - نشو كعكة بي نصفين بالعرض نحشى بقليل من حلىوى بشكولاتة ثم نعطى بالعصو لىسى من كعكة

٢ - نوضع فوق ظهر صينية مزينة ابد ر ثم نضع عليها حلىوى بشكولاتة بسرعة بحيث نغطيها تماما  
٢ - ندرج حلىوى نضع فى اسرعس ونجمل بأنصاف عيون الجمل على مسافات متساوية أو يوردات من ككريم شانيلي

نوع الحشوة

المقادير

كعكة اسفنجية أو كعكة من عجينة الكيت

كوب حلىوى ريد

مقدار من اعدان طلون بلون رور (ص ١٢)

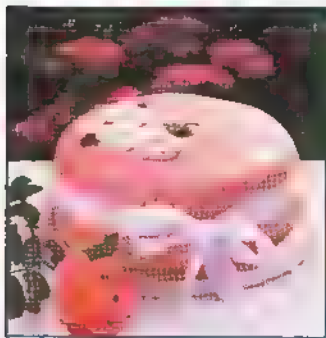
٢ وردات من حلىوى مزيج (ص ٢٨)

شريط ابيض

للمزينة

١ - نشق الكعكة ونحشى بحلىوى الريد ثم نعطى بالنصف اثناسى من الكعكة \*

٢ - ندهن الكعكة بقليل من مرسى المشمش ثم نعطى بقدر بطريقه اوضحه فى ص ١٢ ثم نجعل



### المقادير :

- ١ - ٢ كوب من مسحوق كند ( ص ٢ )  
٢ - ٢ كوب من السكر  
٣ - ٢ كوب من السكر  
٤ - ٢ كوب من السكر  
٥ - ٢ كوب من السكر  
٦ - ٢ كوب من السكر  
٧ - ٢ كوب من السكر

### الطريقة :

- ١ - يسخن الكعكة في نصفين بعرض ثم يحمى نصف كوب كريمة مقطعة به بعض شرائح من الأناس ثم تعطي بالنصف الثاني من الكعكة .
- ٢ - يوضع الكعكة في سرفيس ثم يعطي بالمربي سائلة ويدهن الوجه و لأجانب الكريمة بحيث يتبقى نصف كوب كريمة .
- ٣ - يعطي الحساب بالنور محمص أو المكسرات المقررة ويرص حلقات الأناس على الوجه على شكل دائرة ويوضع في وسط كل حلقة واحدة من الكريمة المحفوظة .
- ٤ - يحمى الوجه بالكرم شائلي على شكل وردات بحيث يعطي وجه لتورقة بساماً كما هو واضح بالصورة .

### Tipsy Orange Ring تورقة حلقة البرتقال

### المقادير :

- ١ - ٢ كوب عصير برتقال  
٢ - برتقالة  
بعض وحدات من الكريمة المحفوظة  
١ - ٢ كوب ماء  
٢ - ملاعق كبيرة سكر سميريش  
٣ - ملعقة كبيرة مربي محفظة  
بشر برتقال

### الطريقة :

- ١ - يوضع السكر و ماء في كسولة ويوضع على النار انهادة حتى يغلي بدون تقسيم لمدة دقيقتين .
- ٢ - يرفع من على النار و يترك حتى يبرد ثم يضاف له عصير البرتقال وشر برتقال .
- ٣ - يوضع الكعكة في لصبيبه لتي حمراء و يصب عليها الحليب السابق و يترك حتى يجف ثم يرفع من الصبيبه و يوضع في طبق لتقديم .
- ٤ - يقطع برتقالة و يرفع منها البذر و يقطع الى أقصص كما تطلع البرتقالة الزائفة الى حلقات رفيعة بعشره .
- ٥ - تجمل التورقة بوضع عصوص البرتقال على شكل دائرة في أنصف كما ترص وحدات حول بتورته على مسافات متباعدة .
- ٦ - يوضع بجانب البششر بالبرتقال مع عصوص برتقال حول لتورته ثم يوضع وحدات من الكريمة المحفوظة .
- ٧ - تدهن بتورته بحبيبه بودرة سكر وشر برتقال محفظة لطيف لأمهه .





- ٨ بيض (مقصور الصغار عن اندياص) ١٠ ملاعق كبيرة سكر  
 ٦ ملاعق كبيرة دقيق ٢ ملاعق كورن فلوور  
 ١ ملعقة صغيرة ميكس بودر ١ ملعقة صغيرة فانيليا  
 ٢ ورقه جبلائين او ٤ ملاعق حيلاتين بودرة ٣ كوب كريمه  
 ٤ ملاعق ماء ١ عبة اندياص مقطع قطع صغيرة  
 ٤ ملاعق سكر بودرة  
 قنين من الشيكولاتة القرعة

#### تطريفة

- ١ - دهن صلبة ماسمن وبرش ماددقيق او معرش بورق رند ودهن بالمسمن  
 ٢ - يصر صغار البيض ويضاف اليه عصير ونشر الليمون و السكر و لاندليا حتى يصبح كالكريمه  
 ٣ - يصر البيض البيض بالصرر جيد حتى يصبح انص كالسراج  
 ٤ - ينخل الدقيق والكورن فلوور و انبيكج بودر ثم يضافوا جميعه بصره بصره غملا قليلا باليد

مع بياض البيض المخروب حتى تنتهي مقادير الدقيق وبيض البيض مع مراعاة التقليب بحدة

٥ - يصب الخليط في الصينية ويرج في الفرن لمدة نصف ساعة حتى ينضج \*

٦ - يتم إخراجها من الفرن ويمزج حتى يبرد نوعاً لينة - من دقائق ثم تغطى بكعكة على حزمة سلك وتمر - حتى يبرد تماماً \*

٧ - تشق الكعكة إلى ثلاث حلقات بالعرض

٨ - ينقع الجيلاتين في ماء بارد مدة خمس دقائق حتى يلين ثم يرفع على النار حتى يدوب تمام ثم يرفع مر على النار ويمزج حتى يبرد - يضاف منه ٣ مقدار كريمة ويطلى بالسكر ويضاف به قطع الأساس

٩ - تقسم هذا المقدار إلى ثلاث أقسام نصف تقسم مبدئياً لتحميل ألوحه والدقيق بحيث به الثلاث طبقات للكعكة \*

١٠ - يحمل لوحه نصفته بالخرد الذي تم لأحفظه لهذا الغرض ويتم عمل وردات من الكريم شائتلى على المحيط العلوى للتورته مع تحميلها ببعض وحدات من الشيكولاتة ابقوه

## نورته بحوى الماء Glacé Icing



المقادير :

١ كعكة اسفنجيه

كوب كريم شائتلى أو ثلاث ملاعق كندره مرمي

مقدار من حوى الماء

٢ ملعقة كبيرة حوى ماء بالشيكولاتة

طريقة

١ - نشق كعكة الى نصفين بالعرض وبحشى بالكريم شائتلى أو مرمي

٢ - يتم تحميلها بمص حوى الماء على التورته فور عمدة أو تستخدم كالاتي

١ - يصب حوى الماء , الذي بدون لون على التورته فور عمدة بحيث يغطيها تماماً

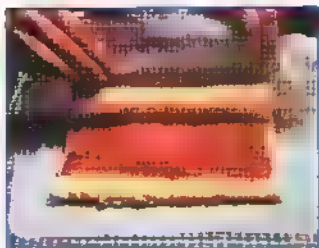
٢ - توضع حوى الماء بالشيكولاتة في كس من الورق أو لعماش ينفع ويتم عمل خطوط طوليه على مسافات متساوية على الوجه \*

٣ - نعمل خطوط عريضة تسكين أو طرف سيح مدب كما هو واضح بالصورة ونحمل المحيط بحوى امريد \*

Swiss Roll

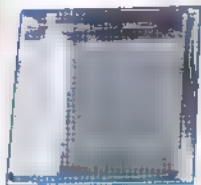
السويسرول

طريقة لف السويسرول



السويسرول  
بمشكولاته  
والكريم شانتيه

صاج السويسرول



السويسرول  
بصاوى الرشد

طريقة تمطيه



# السويسرول Swiss Roll

المقادير :

- ٥ بيضة
- ١ كوب سكر بودرة
- ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا

الحشو والتجميل

مرسي أو كريمة - مكسرات - حصى رند - سكر بودرة - شيكولاتة هورماسيل

الطريقة :

- ١ - بدهن صاج متوسط الحجم ( حوالي ٣٠ سم × ٢٢ سم ) بدهن ثم يغطى بورق الزبدة بما في ذلك الإحسان ثم بدهن بالدهن وترش بالدقيق .
- ٢ - يوفد الفرن
- ٣ - يوضع البيض في سلطانية كبيرة ويحرب بالمضرب حتى يعلط قوامه ثم يضاف السكر ويسمر في الصرب حتى يصبح مزيج سميكاً ( اذا رفع المضرب في أعلا يترك المحيط ثقيل ، تصاب القليل
- ٤ - يصب البيكنج بودر والدقيق ثم يضاف الى الخليط السابق بحبة متناهية .
- ٥ - ثم يضاف ملعقتين شيكولاتة بودرة الى اسفلق أثناء التقليب اذا اريد عمل السويسرول - شيكولاتة
- ٦ - يصب الخليط في الصاج بحيث يغطي كل القاع ويحرق في فرن حار لمدة عشر دقائق تقريباً
- ٧ - تفرش ورقة رند على مضدة وترش بسكر بودرة .
- ٨ - يقلب الصاج على الورقة حال خروجه من الفرن .
- ٩ - يترك صاج السويسرول حتى يبرد تماماً ثم يرفع بصاج ويقطع الحواش الجافة من السويسرول بسرعة بعد ربع أنورق .
- ١٠ - يبرد المرسي فوق السويسرول بسكين عريض أو بإيدالييت مع ترك حواش ١/٢ بوصة من الجوانب بدون الدعطة بالمرسي ( تحذف المرسي بقليل من الماء ويغلى على النار قبل استعمالها )
- ١١ - تلف بحفة على شكل اسطوانة من جهة العرج مع ملاحظة جعل النعمة الأولى صغيرة قدر استطاع ثم تلف في ابورقة المرشوشة سكر وتترك مدة لتثبيت نعمة السويسرول .
- وفي حالة عمل السويسرول بانكريمه نعمة السويسرول أو لاسور حشوش ثم يرفع ويوضع فوقها نعمة من الكريمة بدلاً من المرسي ثم تلف ثانياً بما في السويسرول مرسي
- ١٢ - لتجميل السويسرول يدهن الوجه بالمرسي ويرش عليه اسبق المحمص أو بدهن بالمرسي وتخرج على شيكولاتة هورماسيل .
- أو تقصع دوائر وتقدم كجاتوه على مفرش دانتيل
- أو بعضي محلوئ الرند وبجمل تمرير اشوكه عليها ( تقدم كتورتة )
- أو يصب عليها حلوى اشيكولاتة ( تقدم كتورتة )

## السويسرول بالأناسية

وحدات من اللور مقشر ومحمص

سويسرون مقطع خفاف

مقدار من الأناسية مكون من

كوب عصير ليمون - ٩ كوب ماء - ١٥ ورقة خلاتين - سكر لتغطية \*

### الطريقة :

- ١ - يكرر استخلاص ويوضع في اداء و سح ثم يصب عنه الماء ويرفع على النار الهادئة حتى يدوب تماما ثم يصفى بالسكر على أن يكون التغطية عالية ثم يصب عنه الليمون ويدرب حتى يبرد ويصفى
- ٢ - نصف قير من الأناسية في قاع حسيمة سمك ٣ سم ويوضع في ثلاثة حتى يجمد \*
- ٣ - يوضع طبقة من طبقات السويسرون فوق الأناسية ويرش قليل من اللور المعري
- ٤ - يصب عليها طبقة من الأناسية ويوضع في الثلاثة حتى يجمد ثم يبرص عليها طبقة أخرى من طبقات السويسرون \*
- ٥ - يصب باقي الأناسية بحيث تغطي السويسرون تماما ويوضع في الثلاثة ( يلاحظ الانخفاض بقليل من الأناسية في الثلاثة بتجمد ) \*
- ٦ - يلف الصينية وقت يخدم في طبق زجاجي ويجعل دبلور ويقطع الأناسية المذمومة وترش حول بطلق

## تورتة الأناسية

### المقادير :

كعكة اسفنجية

عصا مأكلة مقطوعة أو أي فاكهة مقطعة الى قطع صغيرة \*

مقدار من الأناسية ( لسانق معها مع السويسرون أو ٢ ناكو حبيبي مدانه في ثلاثة اكواب ماء ) \*

### الطريقة :

- ١ - تصافد بفاكهة اسى الأناسية السابق عنها أو احيى بعد أن يبرد
- ٢ - يصفى قدر كوب من الأناسية في الصينية حتى يجمد فيها الكعكة ويدرب في الثلاثة حتى يجمد
- ٣ - يوضع الكعكة فوق طبقة الأناسية ثم يصب باقي الأناسية عليها بحيث تغطيها تماما وتوضع في الثلاثة حتى يجمد \*
- ٤ - تقف في طبق اسفنجي ويجعل الوجه بعض قطع الأناسية المقطعة على شكل مكعبات أو دوائر من الكريمة شانتي وتجلد احداث انوربه بانور - معري ( يسعد على قلب انوربه وضع الصينية في ماء ساخن ) \*

## سبب التمرية Cream Basket

المقادير

مواكه مقطعة قطع صغيرة

كعكة اسفنجية

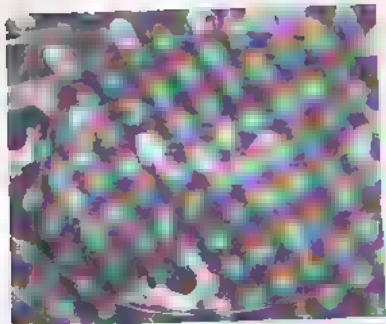
عرق كرفس مسكر

٢ كوب كريمة شانتي

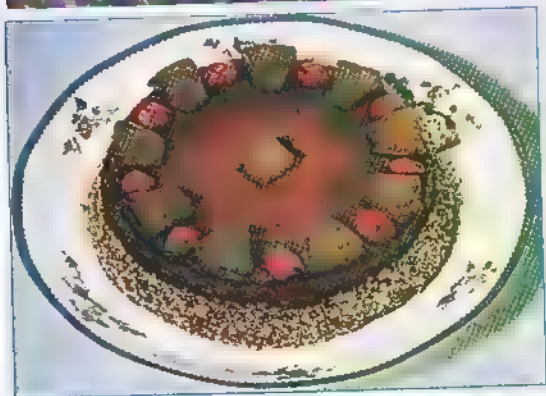
### الطريقة

- ١ - تقطع في كعكة الاسفنجية بالعرض ويقطع الى نصفين متساويين \*
- ٢ - ترص لفافكة المقطعة على الكعكة بحيث تكون مربعة عند المحيط ابحارجي ونقل كلف احياء الى منتصف الكعكة ثم تغطي بالكريمة شانتي بمعل ورداب بالكريمات واقفح بحيث تغطي الفافكة تماما \*
- ٣ - يوضع نصف ثلث الكعكة كم هو مبين في الصورة ثم يشرى عرق الكرفس المسكر على شكل يد بسبب وبغمر على حبيبي كعكة ويقدم اسعد على مفرش رانديل \*





تورتة السوسيسول بالأطاسية

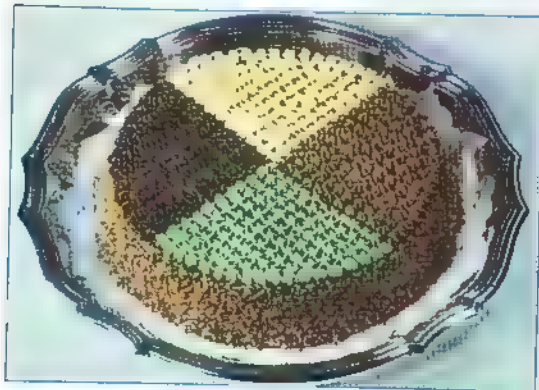


تورتة  
الأطاسية

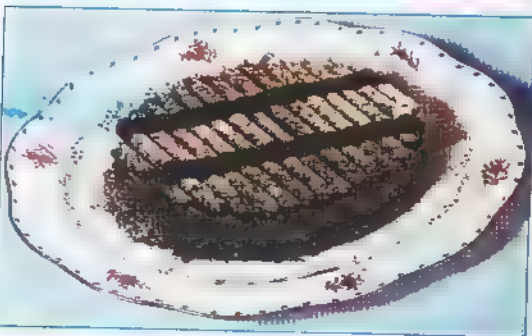


سبب الكريمة

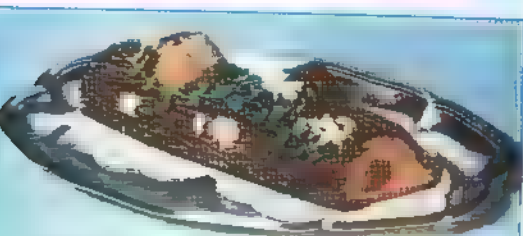
## بعض الطرق المختلفة لتجميل التورتة الاسفنجية بجملوى ايريد



تورتة اسفنجية  
مغطاة بجملوى ايريد  
ملونة بحمصة انواع



تورتة اسفنجية  
مغطاة بجملوى ايريد  
ومحمله بأصابع  
شيكولاتة بقرعه



سويسرول بالشيكولاتة  
مغطاة بجملوى ايريد  
بانشيكولاتة على هيئة  
حدود اشجار

## الأنواع المختلفة من الجاتوهات

يمكن عمل عدة أنواع من الجاتوهات مستعملين الكعك الإسفنجي وعجينة نشو وعجينة الماننا وعجينة ساسيه ويمكن بعضنها بأشكال مختلفة فهي إما أن تقطع إلى قطع كبيرة أو إلى قطع صغيرة ، والأخيرة تسمى جاتوه سواريه ويمكن معطية جاتوه عمومًا بجميع أنواعه كعصا الدوب - حلوى البز - حلوى الماء - حلوى الشكولاتة (ويصنع في طريقة بسجمر والحشو كـ بيسج في عمل لمورت )

جاتوهــــــــــــــــات  
مختلفة الأشكال  
والمعطية والتجميل



1. Progress chocolat 2. Marmite 3. Bateau marion 4. Progress  
5. Cacao 6. Makatze 7. Chou à la crème 8. Pont-neuf

جاتوه سواريه معطى  
بحلوى الماء بالوريه  
المختلفة ومجمل الوجه  
بالمكسرات والفواكه  
المسكرة وحلوى  
الشيكولاتة ويقدم في  
ورق بليسيه





## دموع لأسونج

### Sponge Drops

المقادير \*

- مقدار من عجينة لكعك الاسفنجي
- ٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة
- ٢ ملعقة كبيرة زبدة
- أو
- ٢ ملعقة كبيرة كريم شانغلي

طريقة :

- ١ - دهن قالب بقطرات السمن وترش بالدقيق
- ٢ - يوصع في كل عين من القالب مقدار من عجينة الكعك بحيث يترك ١/٢ ( العين ) بدون عجينة
- ٣ - يرج في فرن حار لمدة ٦ دقائق ثم تهب اندر حتى يجمر اللون ( لو ادهنا ) ويمصج
- ٤ - يترك يبرد ثم تلصق كل واحد من بالزبدة او الكريمة وترش لوجبات السكر البودرة وتقدم كنوع من صانوه

## أصابع الأسونج

### Sponge Fingers

المقادير \*

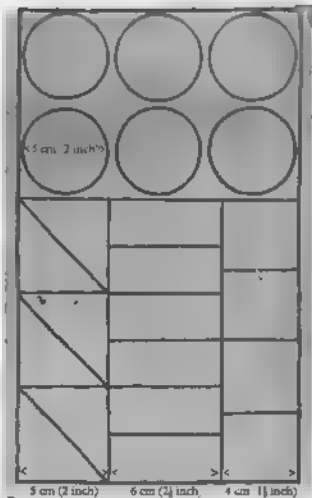
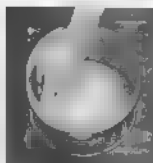
- مقدار من عجينة الكعك الاسفنجي
- مقدار من حوى الشيكولاتة
- ٢ ملعقة كبيرة شكولاتة فورماسيل
- أو
- جوز هند أو مكسرات مغرية

الطريقة :

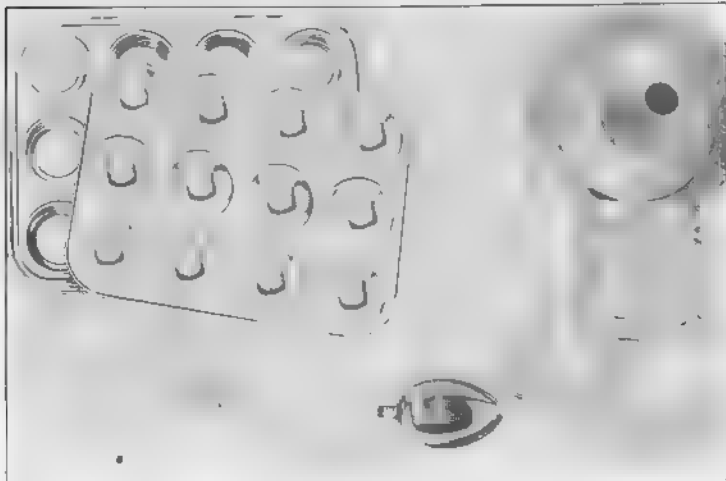
- ١ - يصب فني من عجينة لكعك الاسفنجي في القوالب التي على شكل الاصابع ويراعي ترك ثلثه بدون عجينة
- ٢ - يترج في فرن حار لمدة ٦ دقائق ثم تهدأ ايسار حتى يحمّر اللون ( لو ادهنا ) ويمصج
- ٣ - يرفع الاصابع وترص على جرييب سبب حتى تبرد
- ٤ - يعمس اطراف الاصابع في حوى الشيكولاتة السائلة ثم تعمس في الشيكولاتة الفورماسيل أو جوز هند أو المكسرات المغرية وتقدم كنوع من الجانوه \*

### طريقة لمقطع قوالب سويسرول اسي جانوهات

يصب للعجينة الاسفنجية في صاج سويسرول ( انظر طريقة عمل سويسرول ) في صاج طوله ٢٥ سم وعرضه ١٥ سم ( على سبيل المثال ) ويقطع كعكه سويسرول - بعد تصحبها وبعد ان يبرد - الى الاشكال لمسة في الصورة فيسج عدد ٢٢ قطعة حنوه منها ست مستديرة ( قطر له مرة ٥ سم ) و ريع مرسبات بطول ضخم ٤ سم وست مستطيلات بطول ٦ سم وعرض ٢ سم وسبب هذا - حنوه مد عدة صوب ٤ سم



قوالیے و اذواتے مستخدم فی عملے بعضہ انواع الجاتوہ الذی سفجیوے



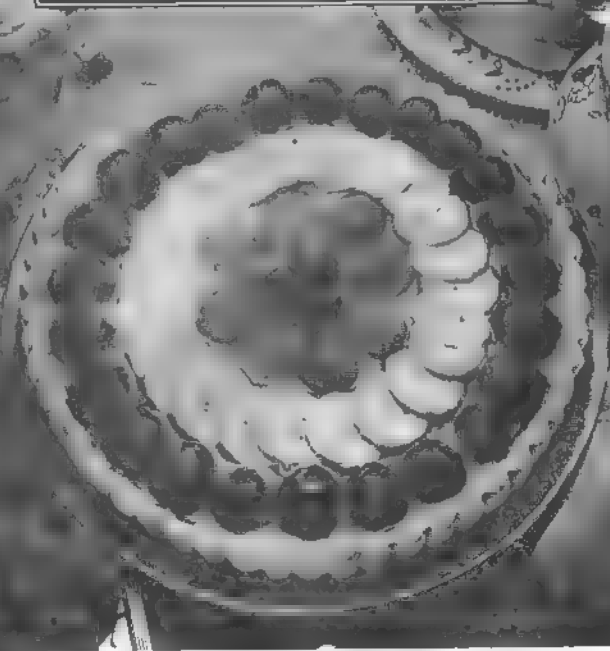
## • طرق خاصّة لتجميل الكيك



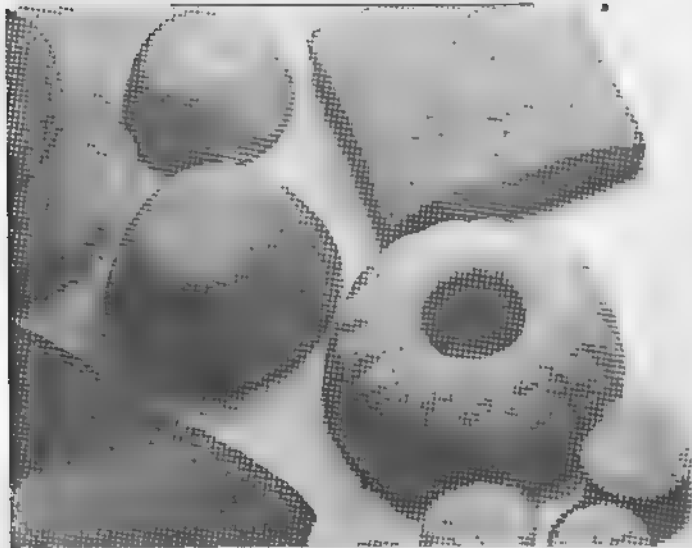
## الماب الشاي

### ■ الكيك والبسكوت والسابليه

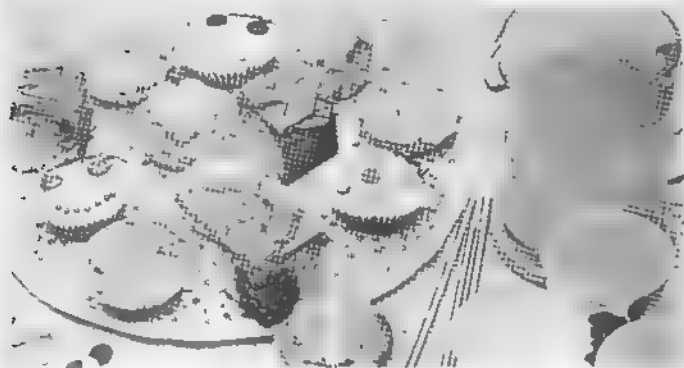
عجينة الكيك	المصمت، ثرولت
عجينة لبسكوت والبيتفور	لصمت النافى
عجينة السابليه	الوصمت المانت



## الأشكال المختلفة للكيك



## جائزات من الكيك





## عجینۃ الکلیات

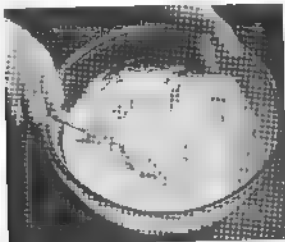
من أخص الأخطاء التي تقدم مع فحص الشاي - انيك - وهو إما محشو بعود أو ريب أو عكس أو حور هند - وعد مصاف للعجس من أو شيكو لالة بورد أو بشر مرتقد أو عصر مرتقال ومصنع عجية الكيك أما بالطريقة التسيطة أو بالطريقة للتسيمة .

ويمكن تشكيل عصبه بتركيب على أشكال مختلفة كأن يحترق في صلابة ويقدم كالمورثة أو تحبب في عابب مركزش أو في قالب مستطيل أو في قالب هضير أو في ورق ببيسبه ويسمى الكسكة باسم الأصابع السابق ذكره فمثلاً كك البرقال أو كيت القواكه ٠٠ أبج وقد تجعل بنوى الشيكولاته أو محلولى الرمد أو محلولى الماء أو بالمكسرات والقواكه المسكرة .

**الطريقة الصحيحة لعمل الكيك ونجاحه :**

- ١ - قبل البدء في العمل ندهن بصواني أو ألواح الباديسمن وكثيث فرش بالدقيق أو بطن دبوريق الشفاف .
- ٢ - يوقد الفرن قبل البدء في العمل .
- ٣ - يراعى الدقة في أحد المقادير وتنفيذ الطريقة
- ٤ - يجب العمل في مكان هادئ حتى يتسرع عمل عجينة حديد حفيفه .
- ٥ - السرعة في العمل وانحاش اليك في الفرن عقب الانتهاء من عمله مباشرة قبل أن يقل مقعور الحميرة التي تعمل على حدة العجينة .
- ٦ - لاحظ أن تكون بعصاة ياسة أو لينة أكثر من اللزوم والا يحرب العمار وتسقط الفاكهة و الزبيب في قاع الكيكة .
- ٧ - يحب عند دخال نكك في الفرن أن تكون حرارته متوسطة أو دون المتوسطة حتى لا تحترق الطبقة الخارجيه قبل تمام نضج مع مراعاة وضع القوالب بصغيره في درف العلوي والقوالب المحتويه على هواكه أو زبيب في الدرف السفلي .
- ٨ - يضاف لحميره مع اخر طعنة دقيق أثناء العمل ويحبط بصفه حتى تتجانس عجينة تماما .
- ٩ - عند صب العجينة في قالب المعد لها يجب ألا تزيد كميه عن ثلثي القالب
- ١٠ - يغل باب الفرن بصفه ولا يفتح الا قليلا ولا يجوز فتحه مطلقا قبل مضي ١٠ دقائق على الأقل حتى لا يدخل الهواء البارد ويعمل على ثقلها .
- ١١ - يعطى سطح الكيك - اذا احمر وجهه سهل تمام النضج - بدرجة مزدوجة مد هوة بالسمن
- ١٢ - يجدر نضج الكيك بحرر سكين رفعه في أحد اجواب مادا خرج دون أن يعقب به شيء بل ذلك على تمام النضج ويستدل على تمامه وسط الكيكة عندما تحدث صوت أخوف عند ضربها
- ١٣ - لا يقطع الكيك الا بعد أن يبرد تماما حتى لا تتكسر الكيكة .
- ١٤ - اذا أريد الاحتفاظ بالكيكة لفترة دون أن يفسد فيجب تركها صحفحه ووضعها في عسبة من البلاستيك محطاة بعد أن تبرد تماما والا تعفنت .
- ١٥ - يمكن استخدام المصرب الكهربائي مع ادارته ببطء عند ضرب البيض بالسكر مع مراعاة عدم ضربه أكثر من اللازم وضافة البيض تدريجيا بعد ذلك .

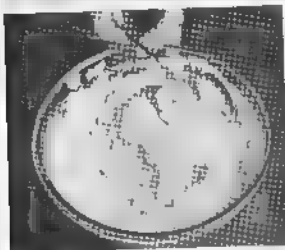
## خطوات عمل الكيك بالطريقة الدسمة



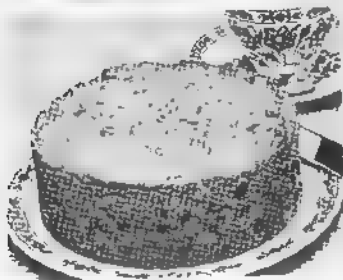
١ - دعه الزبد جيدا مع السكر حتى يصبح خفيف كالكرامة \*



٢ - يرب البيض مع اضافة العايليا ثم يضاف تدريجيا على الزبد والسكر مع التقليب الجيد \*



٣ - يضاف البيكنج بودر الى الدقيق مع درة الملح ويتم نخلهم ثم يضافوا الى الطييط السابق \*  
وقد بصاف قليل من اللبن أو عصير البرتقال اذا كانت العجينة ياسة \*



٤ - يصب في قالب مدهون سمن أو مغطى بورق الزبد ونصر في الفرن حتى يصبح ثم يقلب ويقدم في طبق التقديم ولا يقطع الا بعد ان يبرد تماما \*

# كيك الفاكهة

المقادير :

- وزن ٥ بيضة رمد
- وزن ٥ بيضة دقيق - رمد ملح
- وزن ٥ بيضة سكر بودرة
- هواكه معككة - زبيب
- ٥ بيضة
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

الطريقة :

تتبع الطريقة النسخة في عمل الكيكة .

## كيك البرتقال

المقادير :

- ٥ بيضة
- ٢ كوب رمد أو سم
- ٢ كوب دقيق - ثرة ملح
- ١ كوب سكر
- ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- بشر وعصير برتقالة

الطريقة :

تتبع الطريقة النسخة في عمل الكيكة .

## كيك بحلقات البرتقال

كمقادير الكيك السابق غير أنه يختلف في تعديده وذلك بالناتج

- ١ - يدهن قالب الكيك بالسمن دهنا جيدا .
- ٢ - تقشر برتقاله بصرة ثم تقطع حلقات بأعرض مع درج السور تسما وترص في قاع القالب بشكل منظم .
- ٣ - يصب خليط الكيك في القالب فوق حلقات البرتقال ثم يبرج في الفرن حتى يصفح ثم يقلب ويقدم

## كيك الزحام

المقادير :

- ٢ كوب دقيق
- ١ كوب سمن أو رمد
- ١ كوب لبن
- ٧ بيضة
- ١ كوب سكر
- ١ ملعقة شيكولاته حذابه في قليل من الس
- ٢ ملعقة كبيرة دقيق للتطير
- ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا

الطريقة :

- ١ - يحقق السمن مع اسكر جيدا حتى يصير كالكريمة - يرب اللبن ويضاف اليه - ثم يضاف السمن ويقلب المزيج جيدا .
- ٢ - يضاف البيكنج بودر والدقيق ويخلط الجميع بحدة ، ثم يقسم الى قسمين ويضاف الى احدهما ملعقة الشيكولاتة .
- ٣ - يدهن قالب كيك بسمن جيدا وشرش بالدقيق ثم يسكب العجينة بوضع ملاءق من الابيص ثم يسه وضع ملاءق من السور بشيكولاته وهكذا حتى يسهو المقادير .
- ٤ - في الفرن حتى يصفح ثم يدرك حتى يبرد تماما ويقطع شرائح سمك ١ سم ويقدم .

## المقادير :

١	ملعقة صغيرة بيكنج بودر	٢	كوب دقيق
١	ملعقة صغيرة فانينا	١	كوب سكر بودرة
١/٢	عصا شيكولاتة بودرة أو كاكاو	٢	بيضه
١	ذرة ملح	٢	كوب سمن
		٢	كوب لبن

## الطريقة :

- ١ - بخل دقيق و ذرة ملح و بيكنج بودر و يضاف اليه الشيكولاتة أو كاكاو
- ٢ - تدعك السمن مع سكر جيد حتى يصير لحييط انص كالعشدة \*
- ٣ - يرب السمن و تضاف الفانينا ثم يضاف الى السمن و السكر و يرب جيدا
- ٤ - يضاف ملحوظ الدقيق الى السمن و السكر و سمن لسبو اعدادهم ( ٢ عاليه ) و يقلب الخليط جيدا ، وقد يضاف قليل من اللبن اذا احتاج الامر \*
- ٥ - تكمل البكيكة كما سبق شرحه في كيكه لفاكهة \*

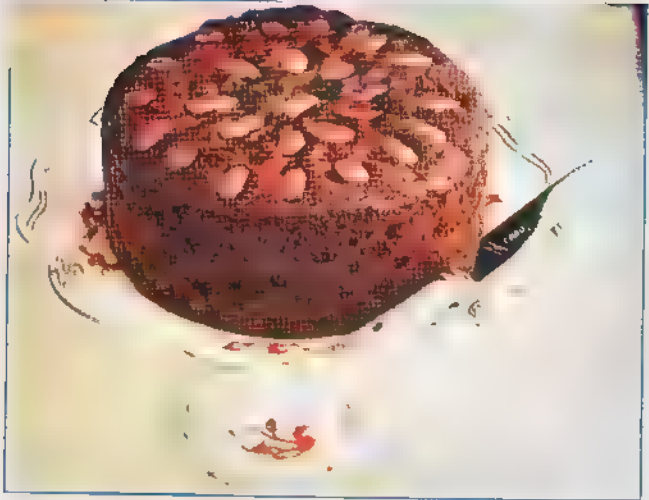
## الكيك الاقتصادي

## المقادير :

١	كوب سكر	٢	ملاعق كبيرة سمن
٢	بيضه	٢	كوب دقيق
١	معلقة كبيرة بيكنج بودر		كوب لبن أو كوب عصير برتقال
			مكسرات أو زبيب أو بشر برتقال

## الطريقة :

- ١ - تدعك السمن جيدا ثم يضاف السكر و تدعك السمن و يقلب جيدا
- ٢ - يرب السمن و تضاف اليه الفانينا ثم يضاف الى السمن و السكر و يرب جيدا
- ٣ - يضاف البيكنج بودر و الدقيق ثم يضافا سحيط اسباق \*
- ٤ - يضاف اللبن أو عصير البرتقال تدريجيا حتى تتكون عجينه و يضاف بشر برتقال أو المكسرات أو الزبيب \*
- ٥ - يدهن القالب بالسمن جيد و يصب فيه السمن حتى يصل الى ثلاثة ارباع القالب ، أو يصب في قوالب القطيرات على ان يقدم على شكل وحدات صغيرة \*
- ٦ - نرج في بر حار نوعا حتى يتم النضج و يقدم \*



المقادير

كوك ربيب	½	كيلو ريد	½
ملعقة صغيرة بيكنج بودر	1	كيلو دقيق	½
ملعقة صغيرة فانينا	1	كوب هواكه مسكرة	½
ملعقة كبيرة لوز مقطع انصاف	2	كينو سكر بودرة	½
		نصبات	8

نصنعه

١ - يخلد الدقيق مع ابيكنج بودر \*

٢ - يدعث ابريد حدا ثم يضاف منه اسكر يدريجيا ويحقق حتى يصير الجليط ابيض كالعشدة

٣ - يربد ليعص قليلا مع اضافة انابيليا ثم يضاف الى الخليط السابق تدريجيا ويقلب جيدا

٤ - يضاف ابريد بعد نظفه الى هواكه المسكرة وقد يجمد بملعقة دقيق ثم يصاهوا الى ان يجمد السابق

٥ - يضاف اسقيق يدريجيا مع التقلب يستمر حتى يجلد انصاف مع بعضها جيدا وقد يضاف قليل من اللبس اذا لزم الامر \*

٦ - يصب العجينة في قالب مسدير وعويط مدهون بالزبد او مغطى بورق برمد وترص انصاف اللوز على شكل دائري ودهن اوجهه بلباخ ابيض ويحضر في فرن حار اولا لمدة عشر دقائق حتى لا ترسب العاكية ثم تعبر في فرن متوسط الحرارة حتى يتم النضج حو لى من ٢٠ - ٤ دقيقة

٧ - يتم اعتبار الكيكة كما سبق شرحة ثم يلف من القالب وتترك حتى تبرد تمام ثم تقدم كما هي او تقطع بي شرائح \*



## كيت شيكولاته بالفستق

Chocolate Pistachio Cake

## كيت لرحام بالشيكولاتة

Chocolate Marbu Cake

مقادير :

كيتكة الرخام ( ص ٥٥ )

لسمجين

مقدار من طوى الزيت بالشيكولاتة

بعض وحدات من الشيكولاتة المقرقة

طريقة

المضغفة

١ - تصهر الشيكولاتة مع الزيت في كسرولة في حمام مائى ثم تصب على الكيتكة بعد أن تبرد .  
وتجمل بالفستق المغرى .

٢ - نشق الكيتكة الى نصفين بالمعرض وتحشى بالكريم شاملى ويرش الوجه بالسكر البودرة ويرحرف بطرف السكر بعمل خط من وردات الكريمة فى وسط الكيتكة على أن يلمس كل وردة شريحة من البرتقال وتجمل بقطع من الانجليكا .

١ - يعضى وجه الكيتكة بطوى الشيكولاتة باستخدام ابالييت ثم يوضع عليها وحدات من الشيكولاتة المقرقة .

٢ - قد يجل كيتك الرخام بطوى الماء وذلك يصب الطوى فوق الكيتكة بعد نضجها ويجمل الوجه بالفواكه المسكرة .



## كيت بولكا الشيكولاتة

Polka Dot chocolate

المقادير

- ١ - ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة
- ٢ - ملعقة كبيرة طليق + ذرة ملح
- ٣ - ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ٤ - ملعقة كبيرة زبد
- ٥ - ملعقة كبيرة سكر
- ٦ - بيضة
- ٧ - ملعقة صغيرة فانيليا

للخبز

- ١ - ٣ - ٤ - ٥ - ٦ - ٧ - ٨ - ٩ - ١٠ - ١١ - ١٢ - ١٣ - ١٤ - ١٥ - ١٦ - ١٧ - ١٨ - ١٩ - ٢٠ - ٢١ - ٢٢ - ٢٣ - ٢٤ - ٢٥ - ٢٦ - ٢٧ - ٢٨ - ٢٩ - ٣٠ - ٣١ - ٣٢ - ٣٣ - ٣٤ - ٣٥ - ٣٦ - ٣٧ - ٣٨ - ٣٩ - ٤٠ - ٤١ - ٤٢ - ٤٣ - ٤٤ - ٤٥ - ٤٦ - ٤٧ - ٤٨ - ٤٩ - ٥٠ - ٥١ - ٥٢ - ٥٣ - ٥٤ - ٥٥ - ٥٦ - ٥٧ - ٥٨ - ٥٩ - ٦٠ - ٦١ - ٦٢ - ٦٣ - ٦٤ - ٦٥ - ٦٦ - ٦٧ - ٦٨ - ٦٩ - ٧٠ - ٧١ - ٧٢ - ٧٣ - ٧٤ - ٧٥ - ٧٦ - ٧٧ - ٧٨ - ٧٩ - ٨٠ - ٨١ - ٨٢ - ٨٣ - ٨٤ - ٨٥ - ٨٦ - ٨٧ - ٨٨ - ٨٩ - ٩٠ - ٩١ - ٩٢ - ٩٣ - ٩٤ - ٩٥ - ٩٦ - ٩٧ - ٩٨ - ٩٩ - ١٠٠

الطريقة

- ١ - بدعك الزبد جيد مع السكر حتى يصبح الخليط هشاً خفيفاً .
- ٢ - يصرر السكر ويضاف به فانيليا ثم يضاف تدريجاً الى الخليط اسانق مع التقبض بعد كل صافاة .
- ٣ - يضاف شيكولاته البودرة و السكر بودر في اسانق المخلول .
- ٤ - يدهى ورق بليسيه دهان خفيف ثم يصب في كل قالب مقدار من عجينة بحيث يملأ ثلثيه فقط .
- ٥ - ترضى الوحدات في صاج وتخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة ٢٠ ق ثم يترك بعد ان يصبح خفيف يبرد تماماً .
- ٦ - للتجميل تدعك الزبد ويضاف به السكر قليلاً قليلاً مع الدعك الجيد ثم يوزن ثلث المقدار بالشيكولاتة بودرة .
- ٧ - يوضع فوق كل وحدة مقدار من الحلوى ليعطاء وثلاث نقط من لشيكولاتة بودرة اسانق الكيس ونقع ..

## كيت مادلين

Madlines Cake

المقادير

- ١ - ملاعق كبيرة زبد
- ٢ - ملاعق كبيرة سكر بودرة
- ٣ - بيضة
- ٤ - ملاعق كبيرة زبد
- ٥ - ملاعق كبيرة سكر بودرة
- ٦ - بيضة
- ٧ - ملاعق كبيرة فانيليا

للخبز

- ١ - ملاعق كبيرة زبد
- ٢ - ملاعق كبيرة سكر بودرة
- ٣ - بيضة
- ٤ - ملاعق كبيرة زبد
- ٥ - ملاعق كبيرة سكر بودرة
- ٦ - بيضة
- ٧ - ملاعق كبيرة فانيليا

الطريقة

- ١ - يصرر السكر و الملح و البيكنج بودر
- ٢ - يصرر السكر و يضاف به فانيليا
- ٣ - بدعك الزبد مع السكر . عذا حسب حتى يصبح خفيفاً ثم يضاف السكر سريخاً مع الزبد
- ٤ - يضاف الدقيق وقلب الخليط حتى يمتزج تماماً .
- ٥ - يصب بعدد من قوالب كيت عميقة و يخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة ١٥ ق حتى تنضج و يجمد لوجع
- ٦ - تقلى عى صحن سكر و تترك حتى تبرد .
- ٧ - تدهى الوحدات بالمربي المصفاة اسانقاً ثم تخرج الوحدات على جوز الهند اميشور مع نقشه بواسطة بييد او لباليد
- ٨ - تجمد الوحدات بالسكر و الانجليكا ( كرفس مسكر )



## المقادير

- ٨ ملاعق كبيرة دقيق
- ٣ ملاعق رند أو سكر
- ٣ بيضا
- ٣ ملاعق قوكة مسكرة ورند
- ٥ ملعقة صغيرة زبدة
- ٤ ملعقة بيكنج بودر
- ٣ ملاعق سكر بودر
- ٣ ملعقة كبيرة لبن
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا

## الطريقة :

- ١ - يخلط الدقيق مع زبدة الملح والبيكنج بودر ويضاف فيه الزبدة
- ٢ - يضاف رند أو لبن ويزج مع الدقيق بأطراف الأصابع حتى يصبح عجيناً ليناً ثم يضاف بيكنج بودر
- ٣ - يدق البيض ويضاف فيه الفانيليا ولبن ثم يصب على العجين السابق حتى تتكون عجينة ناعمة
- ٤ - يدهن صينية بالسمن ويوضع بواسطة ملعقة زبدة على شكل عجين مستطيم وقد ترش بقليل من السكر البودرة
- ٥ - يحرق في فرن من ١٥ و ١٠ حتى يصبح ويضع هذا المقدار حوالي ١٢ وحدة

## كعكة بسطا فلورا

## المقادير

- ١ - بيضا
- ٢ - ملاعق كبيرة سمن
- ١ - ملعقة بيكنج بودر
- ١ - ملعقة فانيليا
- ٣ - كوب دقيق حسب العجن
- بجمل وجه نصف غلته مربي مسمش

## الطريقة

- ١ - يدهن السمن جيداً ثم يضاف بيكنج بودر حتى يصر كالقشدة
- ٢ - يكثر البيض ويوزع قليلاً ويضاف فيه فانيليا ويضاف بيكنج بودر
- ٣ - يضاف الدقيق والحبوب بالبيكنج بودر يدحيا إلى العجين مع القلب المسحوق حتى ينتهي مقدار البيض ويكون عجينة متماسكة ثم يفرغ العجينة في صحن واحد يستعمل
- ٤ - يدهن صينية بالسمن ويضع العجينة بحيث تغطي قاع الصينية تماماً مع الاحتفاظ بمساحة من العجين لتحميل الوجه
- ٥ - يوضع في فرن متوسط الحرارة حتى يسطح العجينة تماماً
- ٦ - يعمد شرائط رقيقة مدرومة من قطعة العجين السابق حوزها
- ٧ - يحرر وجه الحشوية بشرائط العجين على شكل كرومارت ثم يرج في فرن حوالي ٥ ساعة
- ٨ - يدهن على مفرق دافين أو على شكل قطع حاتوه أو على شكل تورتة



كيت الماكه كيك النيكولاة محلول الماء وعين من



كعكة بيتا فورا



# كيت القراش بالشيكولاتة



المقادير

٢	٢	ملعقة كبيرة دقيق	١	ملعقة شيكولاتة بودرة
٢	٢	ملعقة زبدة و سمنه	٢	ملعقة سكر بودرة
١	١	نصف	١	ملعقة كبيرة لبن
٢	٢	ملعقة سكر بودرة		

نحضر و نحضن

كوب زبد و سمنه

١ ٢

٢	٢	ملعقة زبدة	٢	ملعقة كبيرة سكر بودرة
١	١	ملعقة كبيرة لبن	١	ملعقة صغيرة فانيليا

نصفه

١ - نضع الزبد و نصف السكر و نضعه في الخلاط و نحضره حتى يصبح رغيف

٢ - نضيف البسكويت ثم نضيف دقيق و نصف السكر و نصف السكر و نصف السكر و نصف السكر

٣ - نضيف السكر و نصف السكر و نصف السكر و نصف السكر و نصف السكر و نصف السكر و نصف السكر و نصف السكر

٤ - نضع الزبد و نصف السكر و نصف السكر و نصف السكر و نصف السكر و نصف السكر و نصف السكر و نصف السكر

٥ - نضع الزبد و نصف السكر و نصف السكر و نصف السكر و نصف السكر و نصف السكر و نصف السكر و نصف السكر

نضع الزبد و نصف السكر و نصف السكر و نصف السكر و نصف السكر و نصف السكر و نصف السكر و نصف السكر

الخبز و التجميل :

١ - نضع الزبد و نصف السكر و نصف السكر و نصف السكر و نصف السكر و نصف السكر و نصف السكر و نصف السكر

٢ - نضع الزبد و نصف السكر و نصف السكر و نصف السكر و نصف السكر و نصف السكر و نصف السكر و نصف السكر

٣ - نضع الزبد و نصف السكر و نصف السكر و نصف السكر و نصف السكر و نصف السكر و نصف السكر و نصف السكر



## ككة الخريف

Autumn Pie

المقادير

- ٨ ملاعق كبيرة دقيق
- ١ ملعقة صغيرة سكر بودر
- ٤ ملاعق كبيرة زبد
- ٢ نصف
- ٣ ملاعق مربي
- ٤ ملاعق سكر بودرة
- ٢ بيض
- ٦ ملاعق سكر بودرة
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- ٢ ملحقة كورن فلور

### الطريقة

- ١ - يضاف الدقيق المنحول والمضاف بودر بالزبد ويدعك جيدا بأطراف الأصابع ثم يضاف ٢ ملحقة سكر ويعجن بالبيض مع إضافة انصاف
- ٢ - تشكل عينة ويدور لمدة ٢ في تسريع
- ٣ - نصف ملحقة ماء الى انكورن فلور ثم تصاف اليه انقواكه والزبد وترفع على النار حتى يغلي ويعطى لقوام
- ٤ - يطبخ قالب نار بالعينة ويغير في الفرن لمدة ٢ ق ثم يدرك حتى يبرد
- ٥ - نصف عينة بقواكه بحيث يعطى الطبق كاملا
- ٦ - يصرّب نصف البيض مع السكر حتى يجمد ثم يوضع في كس ويلطف ويعجن شرائط على شكل كاروهات فوق المربي
- ٧ - يحرق في الفرن مدة ١٥ ق وتعتمد

## ككة التفاح

Apple Cake

المقادير

- ٨ ملعقة كبيرة دقيق
- ١ ملعقة صغيرة سكر بودر
- ٤ ملاعق كبيرة زبد
- ٢ نصف
- ٣ ملاعق مربي
- ٤ ملاعق سكر بودرة
- ٢ بيض
- ٦ ملاعق سكر بودرة
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- ٢ ملحقة كورن فلور

### طريقة

- ١ - تصاف خمس ملاعق سكر بلندقين المنحول والمضاف اليه المكيك بودر وبرة ملح ثم - يضاف زبد ويظفوا جيدا
- ٢ - يضاف صفار البيض ونعجن بسرعة حتى تتكون عينة ونترك مدة ٢٠ دقيقة
- ٣ - نضع قالب فطيرات نصف مقدار العينة وتعبر في فرن متوسط الحرارة لمدة ١٥ ق
- ٤ - يقطع التفاح الى قطع صغيرة ويخلط بالسكر سفي وعصير الليمون و تربيب والكسرات مع قليل من الماء ويصنوا فوق العينة
- ٥ - في العينة ويعطى القالب ثم تغير في الفرن مدة ٣ دقيقة
- ٦ - تترك ليبرد تماما ثم تدفء المربي وتحقق بقليل من ماء وفرد فوق الككة ثم ترش سكر بودرة ويخدم

## جاتوه باليلح الأسود



المقادير :

- ٤ كوب دقيق + ثرة مسح
- ١ كوب سمن
- $\frac{3}{4}$  كوب ماء دافئ
- ٢ ملعقة بيكنج بودر
- قليل من سكر البودرة

للحشو :

يعد الحشو أولاً ومقاديره كالآتي

- $\frac{1}{2}$  كيلو بيج اسود رملی
- قشر برتقال
- ٢ ملعقة قرفة
- مكسرات مغرية
- سكر

طريقة عمل الحشو :

- ١ - يزال الندر ثم يفرم ليلح بالمعزمة .
- ٢ - يسلق قشر البرتقال ثم يفرم ويقلب مع اليلح بالمفرم .
- ٣ - نضاد القرفة والسكر والمكسرات ويقلب الجميع ويقسم الحشو الى ٨ اقسام متساوية

طريقة عمل الجاتوه :

- ١ - تضاف ابيكنج بودر للدقيق وتقلب جيداً .
- ٢ - نضاد السمن يدقيق ويقلب بأصراف الاصابع حتى يصفى السمن تماماً
- ٣ - تعجن بالماء دافئ حتى تتكون عجينة صالحة للقرود .
- ٤ - تقسم العجينة الى ٨ قطع متساوية وتترك قليلاً ثم يفرد كل قطعة الى مستطيل
- ٥ - يوضع الحشو امد في نصف كل واحد وينف عليها العجين
- ٦ - يرض في صاج مدسوس بالسمن ويدحر الفرن حتى تنضج .
- ٧ - يخرج من الفرن ويرش عليها سكر البودرة وهي ساخنة يترك لمدة ساعة ثم ينضج حراً صلباً (جاتوه) ويحفظ أو تقسم .

# كيك العسل الأسود

## المقادير :

- |                          |                              |
|--------------------------|------------------------------|
| ١ ملعقة بيكرينوات الصودا | ٥ بيضات (يفصل لصغار عن كبار) |
| ٢ ملعقة صغيرة ملح        | ١ كوب سمن أو زبد             |
| ١ ملعقة كبيرة قرفة       | ١ كوب سكر                    |
| ١ ملعقة صغيرة فانيل      | ١ كوب عسل أسود               |
| ١/٢ ملعقة صغيرة قرفة معر | ١ كيلو دقيق حسب المقيسة      |

## الطريقة :

- ١ - تنقع الطريقة بدمعة في العمل وسط بيضاء لربد أو سمن مع أسكر مع اصفاة صفار بيض وانفاس
- ٢ - يفصل صفار البيض عن البياض ويضرب \*
- ٣ - يضاف لتقريب المنحور مع بيكرينوات صودا ودره ملح وقرفة والعريش ويقرب اضبط حيدا \*
- ٤ - يضرب بياض البيض ويضاف على المحيط السابق مع التقيب بخفة \*
- ٥ - نصب في قوالب صغيره مدفونه بالسمنة ودرج في غرب متوسط بحر رد حتى يصبغ ويقرب ويقدم

# كيك العسل الأسود بالبلح

## المقادير :

- |                         |                               |
|-------------------------|-------------------------------|
| ٤ بيضات                 | ٤ كوب دقيق + نرة ملح          |
| ١/٢ كوب سمن             | ١ كوب لبن                     |
| ١ كوب عسل أسود          | ١ كوب سكر بودرة               |
| ٤ ملاعق صغيرة مكعج بودر | ٢ كوب ملح عذوه مقطع قطع صغيرة |
| ١ كوب فول سودنى معر     |                               |

## الطريقة :

- ١ - يدعك سمن والسكر جيدا حتى يمتص لونه ويصير هشاكما في العريشة
  - ٢ - يضاف البيض ويقرب جيدا
  - ٣ - بحر دقيق مع بحر الدار الملح ويضاف الى درج سابق دعه واحده مع تقريب بحركة د نريه وبضاف اللبن تدريجيا
  - ٤ - تضاف معجوة والفول سودنى ويقرب الطيف \*
  - ٥ - بعد صينية مدفونة بالسمن اسويج و قالب كبت مسطبل وتنطى لصينية أو القالب بورق البرسد
  - ٦ - يصب اضبط في الصينية ثم بحر في غرب متوسط الحرارة حتى يصبغ
  - ٧ - تقرب ثم يدرع الورق وتجل كالأنى
- (١) ترش سكر بودرة بحيث يغطيها تماما \*
- و ب بعض حب و برد و حوى ساء (سوى شرح طريقة عنهم) مع رش الدار و مشكولاته الفورماسيل ثم تحمل بانفاكة المسخرة

# كَيْكُ جُوزِ الْهَنْدِ

المقادير :

١ ملعقة فانيليا	٢ كوب دقيق	١ ١/٢ كوب سمن	١ كوب حور هند
١ كوب لبن	٢ ملعقة بيكنج بودر	١ كوب سكر	٢ بيضة

مقدار الشرايب :

( ٢ كوب سكر - ١ كوب ماء - عصير ليمونة )

الطريقة :

- ١ - يعمل الشرايب أولا ويترك ليبرد .
- ٢ - تتبع الطريقة أندسة مدك السمن مع السكر حتى يبيض الخليط ثم يضاف بيض انصاف اليه الفانيليا .
- ٣ - يضاف البيكنج بودر بالدقيق ويقلبان معا . ويضاف ١/٢ كوب حور الهند ثم يضاف الجميع لمطيط السابق مع التقليب .
- ٤ - يصب بمصيطي صينية مدهونة سمن ومرشوشه بالدقيق ويساوى الوجه بسند وترج في الفرن حتى تنضج .
- ٥ - تسقى بالشرايب الدرد وهي ساخنة ويرش اوجه بجوز الهند المبشور وتقدم .

## قطيرة البذرة (١)

المقادير :

٢ كوب سكر	١ كوب دقيق عادي	٢ بيضات
١ ملعقة بيكنج بودر	٣ كوب دقيق ذرة . قليل من اللبن ( بلعجن )	١ كوب سمن

الطريقة :

- ١ - يحضن السمن جيدا مع السكر حتى يصير كالقشدة .
- ٢ - يرب البيض جيدا جدا حتى يعلط ثم تصاف اليه الفانيليا .
- ٣ - يضاف البيض الربوب الى حشط اسكر والسمن ويقلب الحشط جيدا لمدة ٣ دقائق
- ٤ - يضاف الحصىرة للدقيق وتخل ثم تصاف للكلطط لسابق ويقالب الجميع حفة منساعية .
- ٥ - قد يضاف قليل من اللبن حتى تتكون عجينة طرية نوعا .
- ٦ - تصب في صينية مدهونة جيدا بالسمن ويساوى بسطح .
- ٧ - تخرج في قرر متوسط احراره حتى تنضج وتقلب على منحل وتترك لتبرد ثم تقطع بسكين وتقدم

## قطيرة البذرة الاقتصادية

المقادير :

١ ١/٢ كوب سكر	١ كوب سمن	١ ١/٢ كوب لبن أو عصير برتقال
٤ كوب دقيق قمح	٨ بيضات	٣ ملاعق زبيب ( أو وجد )
٤ كوب دقيق ذرة	١ ملعقة بيكنج بودر	
١ كوب زيب	١ ملعقة فانيليا	

الطريقة :

تتبع الطريقة الدسمة موصع ابرمت واسمن ودعكها جيدا مع لسكر ثم يرب لبص قليلا ويضاف اليه الفانيليا ويضاف لمطيط اسباق مع الدعك . مطط البيكنج بودر مع الدقيق ويضاف لمصيط . يضاف اللبن أو العصير ويحط الجميع جيدا ثم يصب في صينية أو صاج مدهون ويرج في الفرن حتى تنضج .

## فطيرة الذرة (٢)

### المقادير :

- |                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| ١ كوب زبادى              | ١ كوب سمن           |
| ١ بشرليمونة أو برتقالة   | ٢ كوب سكر           |
| ٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر | ٢ كوب دقيق ذرة      |
| ١ كوب دقيق بلدى          | ٦ بيضات             |
|                          | كوب لبن (حسب العجن) |

### الطريقة :

- ١ - تدعك السمن مع السكر دعكا جيدا .
- ٢ - يضاف البيض بالصرط السلك أو الكهربى صرطا جيدا ويضاف الى الخليط السابق وتضاف الفانيليا .
- ٣ - يمح الدقيق البلدى و دقيق ذرة مع الحميرة ثم يضاف الى الخليط السابق مع التقليب .
- ٤ - يضاف الزبادى ثم اللبن بدرججا مع التقليب حتى تتكون عجينة طرية نوعا ثم تصب في صينية مدهونة دهنا جيدا بالسمن
- ٥ - درج الصينية في فرن حار أولا ثم بهذا الحرارة حتى تصبج الفطيرة .
- ٦ - تقلب في طبق وتترك حتى تبرد ثم يقطع الى قطع مربعة وتحفظ حين التقديم .

## السواني

### المقادير :

- |                          |                                    |
|--------------------------|------------------------------------|
| ١ ½ كوب دقيق             | ٦ بيضات                            |
| ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر | ١ كوب سكر سنتر فيش (حوالى ١ ½ كوب) |
| مقدار من شراب انستجوسه   | ½ كوب دقيق سميط                    |
| ٢ كوب سكر + ٢ ملعقة سمن  |                                    |
| ١ كوب ماء                |                                    |

### الطريقة :

- ١ - تدهن صينية بالسمن وترش بالدقيق .
- ٢ - يصرط ابيض جيدا ويضاف اليه السكر ويستمر فى الصرط مع اضافة الفانيليا
- ٣ - تضاف الحميرة بلدقيق ويحلىط بدقيق السميط .
- ٤ - يضاف الدقيق الى لبيض المضروب ويقلب بخفة .
- ٥ - يصب في لصبة وترج في فرن متوسط لحرارة حتى تصبج .
- ٦ - يضاف سمن السايح لشراب السوسيه الدافئ
- ٧ - تسقى بشراب دافئ ثم تغب في طبق من اسنور وجمل بجوز الهند لشهور

## • تورتة الكيك بحلوى الزبد والبرتقال



### المقادير :

- |                       |                                    |
|-----------------------|------------------------------------|
| ١ ½ كوب زبد           | ٢ ملعقة كبيرة عصير برتقال أو ليمون |
| ١ ½ كوب سكر           | ١ ملعقة صغيرة بيكج بودر            |
| ١ ½ كوب دقيق          | مقدار من حلوى الزبد                |
| ٥ بيضات               | (مصاف انه بشر برتقالة أو ليمونة)   |
| بشر برتقالة أو ليمونة | شرائح رهمه من البرتقال أو الليمون  |

### الطريقة :

- ١ - تدعك الزبد جيداً مع سكر حتى تصبح هيفة كالكريمة
- ٢ - يضاف البيض واحدة واحدة والبيادل مع الدقيق لمصاف اليه انيكج بودر
- ٣ - يضاف الي آخر مبعقه دقيق بشر البرتقال أو الليمون وقد يضاف قليل من عصير البرتقال أو الليمون اذا كانت العجينة ياسة •
- ٤ - تهيئ في صينييين متساويتين ومدة النصح حوالي ٣ دقيقة
- ٥ - نقلب البصينتين ويتركا حتى يبردا تماماً
- ٦ - يوضع مقدار من حلوى الزبد هوو أحد الكيكتين ثم تغطى بالككة الثانية ( مثل الماساندوتش ) ثم يقطي الوجه بطبقة من حلوى الزبد •
- ٧ - بواسطة انكيس والقمع تعمل وردات من حلوى الزبد على المحيط اداخلي للككة •
- ٨ - ترص الشرائح الزهيفة من البرتقال أو الليمون لتجميل وجه التورتة •
- ٩ - توضع على حفروش دانتيل وتقدم •



## الفصل الثاني

### عجينة البسكوت والبيتفور

كلنا يعلم لأغراض عديدة التي يستخدم فيها البسكوت وهو يكون أساسا من دقيق وبيض أو الزيت والسكر والبن أو البهيس ، وهو بذلك له قيمة غذائية عالية

إن البسكوتات تختلف في تشكيلها نفع سمك اعجينة عمليا بشكل اسفانن نظريه بواسطة ملمعين صغيرتين كما في عجينة شنو أو شكلية حور البند أو صب في صاج وخصر ثم يقطع إلى أصابع أو مربعات أو مثلثات عقب خروجها من الفرن وبعد أن يهدأ حر رها نوعا ثم توضع على حرية سلك حتى تبرد كما في بسكوت الياسوى \*

أما العجائن المتوسطة السمك فتشكل بأحدى طرق ثلاث

١ - بشكل اعجينة على هيئة اسطود ومرت في الثلاثة أو على اسلج حتى يحمى ثم يقطع شرائح بالسكين وتحرر حسب نوعها ، وهذه أسرع الطرق وأسهيها مثل بسكوت لثلاثة ديو ع - وبعض تشكيلات البيتفور \*

٢ - تكس اعجينة من خلال قمع كما في بعض أنواع البيتفور \*

٣ - بالفرط أن يكون اعجينة صالحة لفرط كما في بسكوت حور يهدى وبسكوت نقره وبسكوت خص ويلاحظ هنا أن هذه الطريقة هي أيضا إحدى طرق التشكيل \*

#### الخطوات المستعملة في عمل البسكوت :

- ١ - الدقيق يستعمل دائما لدقيق اسدي في عمل البسكوتات لأن كمية بحويين ( اعرو ) فيه غنية من يساعد على عطاء بسكوت ناعم أما دقيق يهدى وما على شاكلته فعطى بسكوتات خامة
- ٢ - الدهن أفضل الدهون في عمل البسكوتات هو زبد ولكن كثيرا ما يستعمل حييط من زبد والدهون النباتية بمقادير متساوية وذلك في لبسكوتات أنى يظهر فيها رحة لمادة ادهنية
- ٣ - السكر يستعمل بمقادير اعطاء سكر مسترقيش دقيق الحبيبات أو سكر بودرة الاعى الجالات سى تنص فيها المقادير على نوع آخرى من السكر كالسكر لأحمر
- ٤ - اسبن يستعمل البلب نكاهن لدسم وقد يستعمل بن مكثف وقد تستعمل معقنة من اسبن المكثف ببيضة

- البصيص الطارح يعطى طعم جيد للسكوت ويختلف النكهة في حجم يؤثر احيانا في سمك العجينة ولذلك يمكن اضافة سائل كاللبن في الحصول على سمك المطلوب للتشكيل .

### عجن السكوت وتشكيله وتجميله :

يعد السكوت دسيدا أو بالحلاوة الكهربي كل حسب معاديره وطرق عمله أما طريقة تحميله فتختلف من نوع لآخر .

### تجميل السكوت :

يغص بسكوت برش بامكرام أو جوز الهند . سخ بعد دهن بوحه لزال البصيص بمحوي دقا سبطا حتى تلتصق بماء سطح السكوت ثم تدخل الفرن بمتحمه الوجه وينصح . وبعض بسكوت برش بعد خروجها من الفرن مباشرة بالسكر أو جوز الهند .

### خبز السكوت :

تراعى النقاط التالية بجاه خبز بسكوت

١ - يستحسن خبز السكوت على الصاجات وقد يدهن دها خفيفا قبل رص السكوت الا في بعض حالات انى تحتوى على كمية كثيرة من المادة الدهنية .

٢ - يراعى ترك حوالى ٣ سم بين حافة بسكوت والصاج من كل جانب حتى يكون هناك مسافة بين بسكوت وحاجات الفرن ويوقف عادة هذه الحرج على حافة لصاح المستعمل ونوع الوقود ، وبذلك يستحسن مراقبة عملته بحرج الأولى بدقة بانزعم من الوقت لحد في اعقادي . كما ان يوربع حرارة الفرن يورعا منطما هام جد لجاه عن السكوت وتحاسن اللون والصبح . وبذلك يجب تسخين الفرن الى الدرجة المطلوبة قبل وضع السكوت فيه .

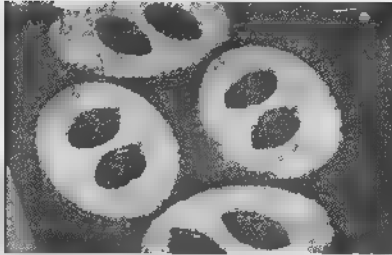
وبضا لا درجة حرارة الفرن تختلف من فرن لى آخر حسب نوع اجهار لذلك يجب احتار الفرن لمعرفة درجات الحرارة انى ثلاثم جبر كل نوع من الاصناف .

أما لافرن المجهره بمقاس حرارى محد انتداع لارشادات المدونة في كتالوج اجهار بالنسبة بمرجات احراة المختلفة بفرن والآتى بعد مثال لدرجات الحرارة لبعض انواع الافرن الكهربائيه

### حرارة بفرن

الفرن الهادى	٢٥	الى	٣٠٠	مهرهيت
الفرن المتوسط	٣٢٥	س	٣٦٥	مهرهيت
الفرن الحصار	٤	الى	٤٥	مهرهيت
لفرن لحارجا	٤٧٥	مصاصا		

# بسكوت القرفة



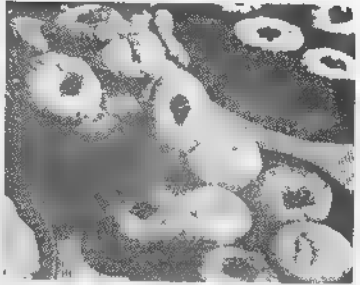
## المقادير \*

- |   |                             |
|---|-----------------------------|
| ١ | كوب دقيق + بيضة             |
| ٢ | ملعقة سمن                   |
| ٣ | ملعقة صغيرة بيكنج بودر      |
| ٤ | كوب سكر بودرة               |
| ١ | ملعقة صغيرة مسحوق قرفة      |
|   | قليل من لبن اذا احتاج الامر |
|   | مربي                        |
|   | كزير مسكر                   |

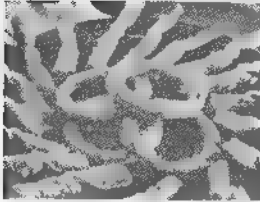
## الطريقة \*

- ١ - تصاف لحميرة للدقيق وتقلب جيدا
- ٢ - تصاف السمن الى الدقيق وفرب بطرات الاصابع الى ان يحيط تمامها في السمن مع ملاحظة رفع اليد في انهاء اثناء لفرد \*
- ٣ - تصاف لقرفة ولسكر الى الخليط سابق وتقلب جيدا \*
- ٤ - تحمل حفرة صغيره في الوسط توضع فيها السمنه ثم يعجن الجميع وقد يصاف لبن ( د حجاج الامر ) حتى تتكون عجينة يامسه نوعا \*
- ٥ - فرد العجينة في ان يصير رفقة سمك ( حوالي ٣ سم ) ويفطع بدو ثر ويلاحظ عند التقطيع ان يقطع دائرة مسديره ودائرة بها ثقب صغير او ثقبين وقد يشكل البسكوت على شكل حبة صغيرة محوفة ثم دهن بالبيض ويرش بالسمنم ويجبر \*
- ٦ - يبرد البسكوت حتى يبرد ثم يوضع طبقة دهنية من المربي على بسكوته ويلصق بالاحرى اي نفس المربي على بسكوته المسدوده ويوضع البسكوته الى بها الثقبين فوق الثانية \*
- ٧ - يرش بالسمن بودره ثم يجعل الوسط بالكزير ويقدم على مفرش د تبيل

## كعكات المرف



## بسكويت الحنة



### المقادير :

- ١ - ملعقة كبيرة دقيق
- ٢ - ملعقة سمن
- ٢ ١ - نصف حسب بعض
- ١ - ملعقة عسلية
- مرس أو نور

### المقادير :

- ٢ - كوب دقيق
- ٣ - صغار بيض
- ٣ - كوب رند أو سمن
- ١ - ملعقة صغيرة مسنونة مسحوقة
- ٤ - ملاعق كبيرة جبن رومي منشور
- ١ - ملعقة صغيرة نيكنج بودر

### الطريقة :

- ١ - يفرط السمن في البقيق بصفحة بسيطة ثم يضاف السكر ويعجن الخليط بسمن حتى يكون عجينة ياسنة
- ٢ - تلت لعجينة على لوح مرشوش بالدقيق حتى تنعم
- ٣ - تقسم العجينة إلى ١٠ ١٢ قطع متساوية وتشكل كالكسرة
- ٤ - تعمل حفرة في وسط الكسرة ويملأ بالزبد المنخيف بالمرس أو انصاف النور
- ٥ - تهرس على صينية مدهونة وتترك مدة ٢٠ ٣٠ ق في مكان يارد (ثلاجة)
- ٦ - تعبر في فرن من ١٥ ٢٠ دقيقة
- ٧ - تترك حتى يبرد وتقدم

### الطريقة :

- ١ - يخلط الدقيق مع البيكنج بودر ، ثم يوضع عليه السمن أو الزبد ، ثم تقشر بأطراف الأصابع حتى تصبح كفتات لجر
- ٢ - تضاف المسنونة وقليل من الجبن الرومي
- ٢ - بعض بصفر لبص حتى تصبح عجينة ياسنة ثم تفرد سمن ١ سم ثم تقطع إلى دوائر صغيرة
- ٤ - يخرم السطح مشوكة أو تقطع أصابع رقيقة
- ٥ - يدهن بوحه بالبيض ويرش بالجبس الرومي
- ٦ - تعرض لوحداث في صاج مدهون سمن ويزج في الفرن حتى يبصج
- أو تفرد لعجينة على شكل مستطيل عرضه ٨ سم بسمنك ١ سم ويدهن بالبيض ويرش بالسمن الرومي المنشور ثم يقطع شرائح تعرض ١ سم ثم يهرم كل شريحة نصف برمة وتعرض في لصاج المدهون ويحبر

## كوكب شرير

## كوكب نسكودان



### المقادير

- ١ كيلو دقيق + ذرة ملح
- ٢ ملعقة سكر
- ٤ ملاعق زبد
- ١ كوب لبن
- ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- لدهن الوجه بيضة مصرونة
- للتجميل
- ٢ ملعقة كبيرة مرمي
- ١ كوب كريمة

### الطريقة

- ١ - نخل الدقيق مع الملح و البيكنج بودر ثم نضاف زبد ونقود لحبض حسدا حتى يحتفى الزبد تمام ثم يضاف السكر وقلب لحبض جيدا
- ٢ - يعض ناسن حتى تتكون عجينة ناعمة +
- ٣ - نغرد عجينة سمك نصف بوصة ثم نقطع نصف عة ابي قطع مساوية
- ٤ - نرص الوحدات في صينية مدهونة سمن ويدهى الوجه بالبيض أو اللبن ، ويرج في فرن حار من ٨ ، ١٠ دقائق +
- ٥ - بترك لبرد ثم يحمل الوجه بالمرمي والكريمة حسب الرغبة +

### المقادير

- ٢ ملعقة كبيرة زبد
- ٢ ملعقة كبيرة سكر
- ٠ ملاعق كويكر اونس
- ٢ ملاعق حور هند مبشور
- ٢ ملعقة كبيرة كاكاو
- ٢ ملعقة كبيرة لبن
- ملعقة صغيرة فانيليا
- مكمرات مغرية (اوجندت)
- سنة اخباتي ورق بيبيسيه

### الطريقة

- نوصع الزبدة على النار حتى نسميح +
- ندمب لب اللبن والكاكاو والسكر ويعاد رفعه
- نر - حتى يذوب السكر تماما +
- نرفع من على النار ويترك يبرد ثم يضاف اليه
- سكر وشر وثلاث ملاعق من حور الهند
- ندمر السكر ويقف انحبض جيدا
- ندمر عدة كور متساوية من حبض مسابق
- نخرج كل كورة على حور هند او
- ندمر نغور ماسيل و توصح قس ورق
- نر في خلق بودر وتقدم كقطع جاتوه +

# بسكوت المeringue

Meringues



المقادير

- ٢ بيضات
- ٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة
- ٢ ملعقة كبيرة دقيق (مصفى مسبقاً)
- لحشو
- ٢ مرة غرواله
- سكر بودرة

## الطريقة :

- ١ - يدهن صاج سويسرون اتساعه ٩ ، ١٢ بوصة بالسمن ويرش بدقيق والسكر
- ٢ - يضرب البيض جيداً مع السكر حتى يصبح انسيباً خفيفاً ومثل الكريمة ( يمسك صريره في الخلط )
- ٣ - يضاف دقيق خفة بواسطة ملعقة معص
- ٤ - تصب وحدات بحجم الملعقة على صاج السويسرون الدهون ويرج على غرض متوسط الحرارة من ساعة الى عشرة دقائق حتى يصبح يانكماش الأطراف واصفراره قليلاً .
- ٥ - تقلب الوحدات على ورقة شفاف مرشوشة بالسكر البودرة حتى تبرد .
- ٦ - تملأ المرزبي قليلاً ويلصق كل وحدتين مع بعض بالمرزبي .
- ٧ - يرش يقين من سكر البودرة ويقدم .

# شورتبريد Orange Shortbread



المقادير

- ١ ملاعق كبيرة دقيق
- ١ ملاعق زبد بحجم المصفاة
- سمن برقياله
- ٢ ملعقة كورن فلور
- ٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة
- ١ ملعقة سكر بودرة للجميل

## طريقة

- ١ - يخلط الدقيق مع كورن فلور جيداً ، ثم يضاف له بشر البرتقال .
- ٢ - تدعك الزبد جيداً ثم يضاف اليها السكر مع التقليب ليخمد حتى يصبح كالكريمة
- ٣ - يضاف الدقيق تدريجياً حتى يتكون عجينة يابسة نوعاً ويمكن له العجينة سد حتى تنعم
- ٤ - يسم المعداد في دائري وتفرغ كل واحدة على شكل دائرة فوق صاج الفرن ، ثم يحرق وجهه 'محسب بالشوكة وترحرف الحواف بالاصابع ' .
- ٥ - تقطع كل دائرة الى اقسام متساوية وتترك مدة ربع ساعة ثم يرش على الوجه سكر البودرة .
- ٦ - تترك في ائلاجة مدة ١٥ دقيقة .
- ٧ - تحرق في فرن متوسط الحرارة حتى يحمر الوجه ثم تترك في الصينية حتى تبرد تماماً ، ثم ترفع وتقدم .



## بسكوت حورا الهند

Coconut Crisps

المقادير :

- ٢ بياض بيضة
- ٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة
- ٤ ملاعق كبيرة جوار هند مبشور
- معض لفواكه المسكرة والمقطعة (كزير)
- معلقة فانيلين

### الطريقة

- ١ - يصرب بياض ابيض حتى يقلظ قوامه ثم يضاف السكر تدريجيا حتى ينتهى المقدار ويصبح كالمارنج
- ٢ - يضاف حورا الهند ويخلط جيدا حتى يتجانس
- ٣ - تملأ الأصابع بالماء وتشكل العجينة التي في حجم عين الجمل ( يسبح حوالي ١٢ كورة )
- ٤ - يوضع في صينية مدهونة بسمن ويرص في متوسط الحرارة من ١٥ - ٢٠ و حتى ينضج
- ٥ - تترك حتى يبرد ثم يجهز - سكر -
- ٦ - يوضع الوجدان في ورق نسيجه ويقدم
- ٧ - يمكن وضع هذا البسكوت في عبوة من ورق مطبق بشرط جفافه وتقدمه كنوع من الحلويات



## بسكوت المارنج (٢)

Meringues

المقادير :

- بياض ٣ صلب
- ٤ ملاعق كبيرة سكر بودرة
- لبنشور و لبنشور
- كوب كريمه ( ملعقه فانيلين )
- لواكه مسكرة وانجيليك

### الطريقة

- ١ - يصرب بياض ابيض حتى يقلظ قوامه ثم يضاف السكر تدريجيا حتى ينتهى المقدار ويصبح كالمارنج
- ٢ - يوضع الخليط في كيس وقمع على شكل وردة
- ٣ - تشكل وردات مزينة بطرف مدب و يرص في صينية مدهونة
- ٤ - يترك في فرن هادئ جدا الى ان يصبح ( قد يستغرق ذلك عدة من الوقت )
- ٥ - يرفع ويرص على حاريليا سلك حتى يبرد
- ٦ - يوضع اللبنشور بين كل اثنين بواسطة ملعقة ثم يحمل بسكوت و لانجيليك اسكره
- ٧ - قد يوضع لوحدان في ورق نسيجه ويقدم

الحاوية



## بسكوت الياسون

- ٢ كوب دقيق
- ١ كوب سكر
- ١ ملعقة ياسون
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- ١ ملعقة بيكنج بودر
- ٤ بيض
- ١/٢ كوب زبدة

### الطريقة

- ١ - يرب البيض جيدا ، ثم يضاف اليه السكر ، ويضرب الخليط الى أن يلفظ فوائمه وتظهر علامة الشريط .
- ٢ - تصاف الفانيليا ، ثم امزجت مع التقليب المستمر حتى يختفي الزيت تماما ثم يضاف الياسون .
- ٣ - تصاف ملعقة اميكنج بودر لدقيق ومخلو معا ثم يضاف الى الخليط السابق مع التقليب بخفة حتى ينتهي مقدار الدقيق .
- ٤ - تدهن صينية أو صاج بالزيت دهنا جيدا ثم يصب الخليط ويساوى السطح .
- ٥ - يترك في الفرن حوالي ربع ساعة حتى ينضج .
- ٦ - يترك حتى يبرد ثم يقطع اصابع بسكوت بوصة ثم يعاد الى الفرن حتى يحمص قليلا .

### مقادير بسكوت الياسون (٢) :

- ٤ بيضات
  - ٢ كوب سكر
  - ٢ كوب دقيق
  - ١ ملعقة ياسون
  - ١/٢ ملعقة بيكنج بودر
- تتبع في عمل الطريقة الاسفحة

## الفريسة

المقادير

- ١ كوب سمن
- ١/٢ كوب سكر موزة
- لور مقشر اصف
- فانيليا
- دقيق حسب الحاجة ( ١/٢ . ٢ كوب )

### الطريقة

- ١ - يضرب السمن جيدا ، ثم يضاف السكر مع استمرار الحلق حتى يبيض مور الخليط ويصبح كثافة .
- ٢ - يضاف الدقيق حتى تكون عجينة يمكن تشكيلها كما يضاف قليل من الفانيليا .
- ٣ - يشكل العجينة على هيئة كرات صغيرة في حجم عيني الجمل ، ويجعل سطحها بأن يوضع في وسطها نصف بوزة .
- ٤ - ترض الكرات متعاعدة عن بعضها بحوالي ٢ سم في صاج مدهون سمن دهنا خفيفا .
- ٥ - تترك في فرن هادئ ويراعى عدم تغير لونها .
- ٦ - تترك بعد نضجها لتبرد ثم تحفظ في عب من الصفيح .

### ملحوظة

يمكن أن تتبع نفس طريقة وسنن المقادير ولكن باضافة صفار بضة بعد دك السمن بالسكر وفيل اضافة الدقيق .





### المقادير

- فواكه محفوظة أو طازجة
- كوب محلول سكري
- بسكوت (أما جاهز أو مصنوع بالمنزل)
- مقدار من مكسردة
- كريم شانيني للحمين
- سكر بودرة

### المقادير

- ٨ ملاعق كبيرة سكر
- ٤ ملاعق كبيرة خمير رومي منشور
- $\frac{1}{2}$  ملعقة صغيرة مستردة بودرة
- $\frac{1}{4}$  ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- $\frac{1}{2}$  ملعقة صغيرة ملح
- $\frac{1}{2}$  كوب سكر
- ١ ملعقة كبيرة زبد

### الطريقة :

### الطريقة

١ - تقطع الفواكه شرائح متوسطة أو كانت كبيرة الحجم ، ولكن يحتفظ بجزء منها صحيحاً لتحصيل الوجه .

١ - يخلط دقيق مع الملح والبيكنج بودر والمستردة ثم تصاف الزبدة وتترك بأطراف الأصابع حتى يختفي الزبد تماماً ويصبح الدقيق مثلث انصمام

٢ - توضع طبقة من الفاكهة في طبق بنور غويط وترش بإقليل من السكر البودرة ، ثم توضع طبقة من البسكوت ، وهكذا مع مراعاة الانتهاء بطبقة من الفاكهة مع ترك حوالي ٤ سم من الطبق فارغة .

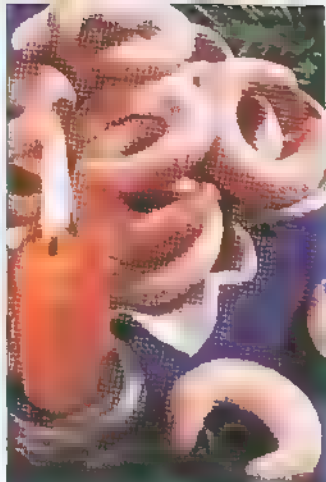
٢ - تصاب  $\frac{3}{4}$  ملعقة جبن رومي ثم يعجن اسطيط باليد حتى تفكوك عجينة ناعمة تماماً .

٣ - تفرد العجينة بالنشابة بسبب  $\frac{1}{2}$  بوصة ثم يقطع بقطاعة مستديرة قطر  $\frac{1}{4}$  بوصة

٣ - تسقى بمحلول سكري أو من شراب الفاكهة المحفوظة ويترك حتى يتشرب البسكوت تماماً ، يعطى الوجه بالمكسردة ثم بصلصة من الكريم شانيتلي ووجادات من الفاكهة .

٤ - ترص الوجادات في صاج مدهون سبعة ، ثم يدهن الوجه باللبس ويرش عليه باقي عجينة رومي ، ويرج في فرن ساخن لمدة ١٢ ق حتى يصبح وبهر الوجه .

٥ - يقدم كنوع من العطيرات المبهجة .



## صابع اللوز

### Almond Fingers

لقد تم

- ١ كوب ريد أو سم
- ١ ملعقة لوز مغري
- ٢ ملعقة لوز مقصع سر سم
- ٢ ملعقة كبيرة بنديق مغري
- ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ٢ ملعقة لوز
- ١ ١/٢ كوب سكر
- ٢ كوب دقيق
- ٢ بيضة
- ٢ صفار بيضة

نظر فيه

- ١ - يخلط الدقيق و بيكنج بودر مع بعض خفزة في الوسط
- ٢ - يوضع في الحفرة البيض المصاف ايضه لسانيك وانس و نصف مقدار السكر و يخلط الجميع جيد ثم يضاف باقي السكر و يمددو اخرى و يبرد
- ٣ - انفس انقطع اسي قطع صغيره
- ٤ - بعدد الجميع يسرع حتى تكون عجنه ثم يوضع في سلاخه مدة ٢ في
- ٥ - تشكل على شكل الاصابع و يدهن بصفتار البيض و يدهن على اللوز المقطوع و اللوز المقطوع سر اسف
- ٦ - يدهن في صينية هدهونه بالنفس و يبرس في ١٥
- ٧ - مدة سلاخه الحراره ١٥ و حتى يصبح و احد

معه

## سكوت لفت شليب

### Vanilla Biscuits

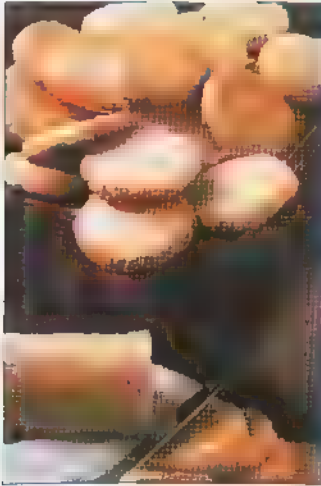
لقد تم

- ٢ كوب دقيق
- ١ كوب سكر بودرة
- ٢ كوب بودر مغري
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- ٢ صفار بيضا
- ١ كوب ريد

نظر فيه

- ١ - يخلط الدقيق مع يضاف فيه اللوز و ثلاثه ارباع كمية السكر
- ٢ - يضاف الزبد و يقطع قطع صغيره في يخلط
- ٣ - يضاف صفار البيض و لسانيك و يخلط الجميع جيدا بالنفس و بسرعة ثم يوضع في سلاخه من ٢ ساعة
- ٤ - يشكل على شكل لسانيك و يبرس في صينية هدهونه
- ٥ - يبرس في ١٥ و يبرس حراره ١٥ و حتى
- ٦ - يبرس يبرس يبرس
- ٧ - يبرس يبرس يبرس
- ٨ - يبرس يبرس يبرس
- ٩ - يبرس يبرس يبرس
- ١٠ - يبرس يبرس يبرس
- ١١ - يبرس يبرس يبرس
- ١٢ - يبرس يبرس يبرس
- ١٣ - يبرس يبرس يبرس
- ١٤ - يبرس يبرس يبرس
- ١٥ - يبرس يبرس يبرس
- ١٦ - يبرس يبرس يبرس
- ١٧ - يبرس يبرس يبرس
- ١٨ - يبرس يبرس يبرس
- ١٩ - يبرس يبرس يبرس
- ٢٠ - يبرس يبرس يبرس

معه



## المقادير

- ٤ كوب دقيق
- ٢ بيضات
- ١ كوب سمن أو زبد
- ١ ملعقة سكر بودر
- ٢ ملعقة بيكرمونات الصود
- ١ ملعقة فانيليا
- قليل من اللبن إذا احتاجت العجينة

هذا النوع من التسكوت يمكن استعماله في إعداد بعض رصافات مثل سنج و دمه أو الكاكاو و تسكولاته و يكون اسود ابيض وسمي ناسفاه شد رصافات

كما يلزم في إعداد سنج بعجينة في استلاحة ١ حقيب مدد ١٢ ساعه قبل تقطيعه وحرارة ١٠٠ درجة

تسكوت - تسكوت نفس المقادير السابقة ويضاف عنب فحل من اسنج لحاف المقصع تسكوت - تسكوت نفس المقادير السابقة ويضاف عنبه ملعقة كبيرة قرفة ناعمة تسكوت - تسكوت نفس المقادير السابقة ويضاف عليها ربع كوب كاكاو تسكوت - تسكوت نفس المقادير السابقة ويضاف عليها ربع كوب شيكولاته بودر تسكوت - تسكوت اسود ابيض نفس المقادير السابقة ويضاف عليها ربع كوب فول سود في مقشر ومحمص ومقرى

## طريقة

- ١ - تدعك سمن جيدا مع السكر حتى يبيض ويصير كاسترمة
- ٢ - يجرى البيض ويضاف اليه فانيليا ويضاف بي اسمن وسكر مع سمن لحد
- ٣ - يخل البيض و سكر بودر وبيكرمونات صودا ويقلب جيدا ثم يضاف اسمن حسب السابق
- ٤ - يضاف حديد حتى يكون عجنه ثم يسكل على هيئة سترات قطر ٥ سم وطولها ١٢ سم ويلف كل وحدة بـ ١ حبة و ١ حبة وتوضع في استلاحة وتترك الى اليوم التالي
- ٥ - يقطع بعجنه باستكين بعد رفع بوعه اسى شرايح سمكها ١ سم وتحرر في قدر حار حتى ينضج وقد يبرس بوحه سكر بودر
- ٦ - في حبه عمن تسكوت يكون اسود بي او اسود يضاف جزء منه بي بحيط عنبه عنبه اما الجزء الثاني فيحمل به البوحه في قدر وملاحظه في كل لحالات عدم هال يصاح بالسمن

## شکال منده من لینی هو



## طرد سکر لینی هو



## عجينة الپتیفور (١) *Petits Fours*

يعتبر الپتیفور أحد أنواع البسكويتات التي تقسم مع الشاي ولا تحلو حلة من غير نقايصه ، ويمكن اعدادها وتشكيله بطرق عديدة بنفس المقادير .

### المقادير :

١ كيلو دقيق + سرة ملح	١ ملعقة صابون
$\frac{3}{4}$ كيلو زبد + ملعقة زبد	$\frac{1}{4}$ ملعقة سكر بودر
$\frac{1}{2}$ كيلو سكر	٢ ملعقة كبيرة مربى
٨ بيضات	٢ ملعقة كبيرة شوكولاتة بودرة

### الطريقة :

- ١ - تدهن الزيت جيدا مع الزيت ثم يضاف السكر ويدلك ليلصق جيدا حتى يصير كالقشدة .
- ٢ - يضرب البيض قليلا وتضاف اليه الصابون ثم يضاف الى الخليط السابق ويقلب جيدا .
- ٣ - يضاف الدقيق للخليط السابق ويقلب الجميع حتى تتكون عجينة يمكن تشكيلها .
- ٤ - يمكن تقسيم العجينة الى قسمين ، قسم يترك سواه الأبيض أما القسم الثاني فيضاف اليه قدر ملعقتين كاكائو لتلوينه بالشيكولاتة .
- ٥ - يدهن صاج بالزيت دهنا جيدا .
- ٦ - تشكل العجينة كالآتي
- ٦ - وردات بالبليلة .
- أ ب - تقسم الى وحدات تحمل بالشوكه ودل بعض كور دائرية او بشكيلها على شكل مستطيلات ثم الضغط عليها بظهر الشوكه .
- أ ج - تكوير العجينة الى قطع صغيرة بحجم السدقة ثم دحرجتها على سكر سترشيش .
- أ د - تشكل على شكل اسطوانات واحدة بيضاء والاخرى بالشوكولاتة ثم لاصقا ببعضها بالضغط البسيط ويقطعا بالسكين قطعاً صغيرة بعرض ١ سم .
- أ هـ - نرد العجينة البيضاء على شكل مستطيل بطول ١٢ سم وعرض ٥ سم وسماك ٣ سم ثم يوضع في وسطه اسطوانة زبدية من عجينة الپتیفور الشوكولاتة ولف عليها المستطيل الأبيض بحيث يغطيها تمام وبعد ذلك تقطع الى وحدات بعرض سنتيمتر واحد بواسطة السكين .
- ٧ - تهر في فرن متوسط الحرارة حتى تصبح لمدة من ١٠ الى ١٥ دقيقة .
- ٨ - يحمر ١ ب عاليه بلصق كل اثنين مع بعض بالزبد ويجعل بالشوكولاتة الفورماسيل او المكمرات او متفطيه الوحدات بطول الشوكولاتة
- ٩ - اذا لوحظ انشاء اشكيب دلد الى عجينة لينة يضاف اليها ١ ٢ ملعقة دقيق .

## التيفور (٢)

المقادير \*

٣ كوب دقيق	فانيليا
١ كوب سكر ناعم	كاكاو
١/٢ ملعقة بيكنج بودر	مربي
١/٢ كوب زبد + ملعقة زيت	شيكولاتة
٢ بيضات	مكسرات معوية

طريقة \*

نضع نفس طريقة عمل التيفور رقم (١) \*

## التيفور السريع

المقادير :

٢ كوب دقيق	٢ ملعقة فانيليا
١ كوب زبد أو سم	٢ بيضة
١/٢ كوب سكر	٢ ملعقة شيكولاتة بودرة
١ ملعقة بيكنج بودر	وقد نستعني عن ٢ ملعقة من الدقيق في حالة عمله ناشيكلولاته

طريقة

نخفصه في وعاء بارد ثم نضعه في كيس مع السكر مع التقليب

٢ - نضعه في العاء ويترك حتى يبرد تماماً

٣ - نضرب البيض والفانيليا مع ذلك لنجيد

٤ - نضعه في كيس مع بيكنج بودر ونضربها بالشيكولاتة ادا اريد عمل تيفور بالشيكولاتة نخلط

٥ - ونضعه في كيس

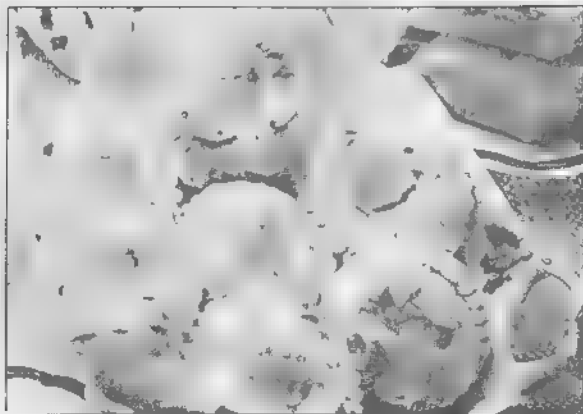
٦ - نضعه في كيس مع البسكويت في المشكين \*

٧ - نضعه في كيس متوسط لحرارة \*

٨ - نضعه في كيس مع البسكويت والشيكولاتة او يلقى كل اثنين ويخرج على جور بهند ويقدم على معرض

٩ - نضعه في كيس

يسكوت اللوز



القائدون :

- |   |                            |   |                 |
|---|----------------------------|---|-----------------|
| ٢ | ملاعق بوز مغرى عليظ أو اصف | ٤ | كوب دقيق        |
| ١ | معلقة ميكنج بوز            | ١ | كوب زبد         |
| ١ | ملعقة صغيرة فانسيا         | ٢ | ملاعق سكر بودرة |
|   | مياض بيضة لدهان الوجه      | ٣ | صفار بيضة بلعج  |

مطوية

- سم من العجينة بالمرقعة السميكة (مثل سمكوت لقرقة) ثم تفرد سمك ربع بوصة وقطع دوائر حسب الرغبة
- في اموجة تليها بعض البيض ويسخن السطح بالمرق المقلية و موضع نصف بيضة في وسط كل دارة
- حتر في مكن متوسط الحرارة لمدة عشرين دقيقة

**بمسکوت جیوز الہند**

كف - ب طريقة عمل مسكوك بول ولكن مستعمل بول. نحو بجد مستعمل وكذا مستعمل الق صغير  
حوزة مستعمل العينة

## بسكوت لانكشير

المقادير :

١	ملعقة صغيرة فانيليا	٢	ملعقة كبيرة دقيق
٢	ملعقة كبيرة سمن أو زبد	٢	ملعقة كبيرة كورن فلوور
٢	ملعقة كبيرة سكر ناعم	$\frac{1}{2}$	ملعقة صغيرة بيكنج بودر
		١	بيضة

للتجميل :

ملعقة كبيرة زبد - قليل من الشيكولاتة ، فورماسين ، أو مكسرات المحمصة المفرومة .

الطريقة :

- ١ - بدعث السمن مع السكر جيدا حتى يصير كالكريمة ثم يضاف البيض والفانيليا .
- ٢ - تدخل الحبيبة مع دقيق ، ويضاف اليه الكورن فلوور ، ويقلب جيدا .
- ٣ - يضاف البيض و دقيق بيتاندن الى السكر والسمن مع انقلاب المستمر حتى تتكون عجينه بموسطة بيضاء يعكس نضجها .
- ٤ - تكون العجينة الى مستديرات صغيرة في حجم البندق .
- ٥ - يرص البوحدات في صاج مدهون على مسافات ثم يخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تصبح
- ٦ - يبرد البسكويت ثم تلتصق كل وحدتين بالزبد الدافئة ، ويحرف البسكويات الشيكولاتة الفورماسين أو المكسرات .

## بسكوت الأعياد

المقادير :

١	ملعقة صغيرة فانيليا	١ $\frac{1}{2}$	كوب دقيق
٢	بيضة	$\frac{1}{2}$	كوب سكر ناعم
$\frac{3}{4}$	ملعقة صغيرة بيكنج بودر	$\frac{3}{4}$	كوب زبد أو سمن

للتجميل والتشكيل :

١	ملعقة كبيرة زبد مطبوخ	١	ملعقة كبيرة كاكاو أو شيكولاتة بودرة
١	ملعقة كبيرة سكر سدرغيش	١	ملعقة كبيرة حبيبي

الطريقة :

- ١ - بدعث الزبد جيدا بملعقة خشب .
- ٢ - يضاف الزبد للسكر الناعم ، جيدا حتى يصير كالقشدة .
- ٣ - يرب البيض شيلا ويضاف اليه فانيليا ويضاف الى الزبد وبدعث جيدا .



- ٤ - يضاف الدقيق بعد نخله مع السكر بودر في الخليط لسابق تدريجاً مع التقليب حتى يكون عصيدة .
- ٥ - يضاف ملعقة كاكاو أو شيكولاتة بودره في جزء من العجينة ويقلب جيداً ويشكل في قطع مدجم سمكاً وتخرج على السكر المسترقيش ثم توضع في صينية مدهونة سمن ويزج في فرن متوسط بحرارة حتى تنضج .
- ٦ - تفرغ ناعى العجينة وتقطع في أشكال مختلفة (مالمقطعة) ويرش بوجه عجور مهد المشور و يكرر مرة أخرى .
- ٧ - يمكن لصق كل قطعة من البسكويت بالزبد .

## بسكوت البرتقال

### المقادير :

- |                               |                          |
|-------------------------------|--------------------------|
| ٢ بيضة                        | ١ ½ كوب دقيق             |
| ١ ملعقة سكر مسترقيش           | ١ ملعقة كبيرة بشر برتقال |
| ١ نصف بيضة مدهن لوجه          | ١ كوب سكر                |
| عصير برتقال (إذا احتاج الأمر) | ½ كوب سمن                |
|                               | ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر |

### الطريقة :

- ١ - يخل الدقيق مع السكر بودر .
- ٢ - يخفق سمن ويضاف اليه السكر تدريجياً مع التقليب المستمر حتى يصير الخليط خفيف .
- ٣ - يصرّب البيض ويضاف اليه الدقيق وبشر البرتقال ويضاف هذا الخليط الى السمن والسكر تدريجاً مع التقليب المستمر .
- ٤ - يضاف الدقيق ثم يقلب جيداً حتى تمتزج اجزاء ، وقد يضاف قليل من عصير البرتقال - د - حسب الأمر - حتى يتكون عجينة صالحة ليعقد - ثم يترك في الثلاجة ثلاث ساعات .
- ٥ - تفرغ العجينة على لوح مرشوش دقيق وتفرغ الى سمك ½ سم وتقطع بالقطعات حسب الرغبة .
- ٦ - يدهن بوجه نياض البيض المخفف بآء وقد يرش السطح بقليل من السكر المسترقيش والزعفران حسب الرغبة .
- ٧ - يخبز في صاج مدهون سمن ويخبز في فرن متوسط بحرارة من ٨ - ١ دقائق .

## بسكوت الأرز

### المقادير :

- |                                       |                        |
|---------------------------------------|------------------------|
| ٢ صفار                                | ٤ ملعقة سمن دقيق       |
| ٤ ملاعق كبيرة زبد                     | ٢ ملعقة كبيرة دقيق أرز |
| ١ ملعقة كبيرة فول سوداني أو أرز مطبوخ | ٢ ملعقة سكر بودر       |

### المقادير :

- ١ - يصفى بسكوت بالطريقة البسيطة .

- ٢ - يفرغ بالنشابة بسمك  $\frac{1}{2}$  سم ويقطع حلقات بالقطاعة  
٣ - يجرم سطح بيسكوت ناشوكة ويجهل أوجه بالعود السود في أو السور المعري  
٤ - يوضع في صينية مدهونة سمن ويحترق في فرن متوسط الحرارة من ٢ - ٣ دقيقة حتى يصبح

## بِسْكَوت الفول السوداني

المقادير :

- |                           |                            |
|---------------------------|----------------------------|
| ١ - ملحقة صغيرة فانيليا   | ٥ - كوب دقيق               |
| ١ - ملحقة سكر سنفرغيش     | ٦ - بيضات                  |
| قليل من اللبن             | ٢ ١/٢ - كوب سكر ناعم       |
| فول سوداني غير مملح ومعري | ٢ - ملحقة صغيرة بيكنج بودر |
|                           | ٢ - كوب سمن                |

الطريقة :

- ١ - تدعئ السمن حدياً ثم يضاف سكر ويدعئ حدياً بمعلقة خشب حتى يصير الحبيط هشاً
- ٢ - يخلط الدقيق بالخميرة ويقلب جيداً
- ٣ - يضاف البيض بعد دبه و صاعه فانيليا في رقم ١
- ٤ - يضاف اندعيق ويحترق الخليط في أن يصبح عجينة ياسسة نوعاً وبعد يضاف قليل من السمن إذا كانت عجينة جافة
- ٥ - يفرغ بسمك  $\frac{1}{2}$  سم بالنشابة وتقطع دوائر متساوية
- ٦ - يدهن أوجه بالبيض المحف بالماء ويرش بالسوداني المعروف بعد خلطه بقليل من السكر السنفرغيش
- ٧ - يحترق في فرن متوسط الحرارة حتى يصبح ثم يقدم على مفرش داندليل

## بِسْكَوت النوشادر (١)

المقادير :

- |                              |                               |
|------------------------------|-------------------------------|
| $\frac{1}{2}$ كيلو سكر بودرة | ١ - كيلو دقيق                 |
| ١ - ملحقة بيكنج بودر         | $\frac{1}{2}$ كيلو زبد أو سمن |
| ١ - ملحقة سكر نوبات انوشادر  | ١٠ - بيضات                    |
| ١ - معقة فانيليا             | ١ - كوب لبن                   |

الطريقة :

- ١ - يصرب البيض حدياً حتى يعطو نصف الفانيليا
- ٢ - يدعئ النوشادر و بيكنج بودر في اللبن ثم يضاف للبيض السابق صرته
- ٣ - تدعئ سمن أو زبد جيداً ثم يضاف لسكر ويدعئ جيداً
- ٤ - يضاف الدقيق بحبيط السابق ويعض حدياً بالبيض حتى تتكون عجينة صالحة للفرغ
- ٥ - يفرغ بم تقطع حسب الرغبة دوائر أو أشكال هندسية ويدهن الوجه بالبيض وترج في فرن متوسط الحرارة حتى يصبح

## بسكويات النوشادر (٢)

المقادير :

كوب دقيق	٢
كوب سمن	$\frac{1}{2}$
كوب سكر	$\frac{1}{2}$
معلقة بيكرينج	١
كوب لبن	$\frac{1}{2}$
بيضات	٢
معلقة صغيرة فانيليا	١

الطريقة :

- ١ - نذرك السمن مع السكر جيدا حتى يصير كالقشدة .
- ٢ - نرب البيض ونضاف اليه الفانيليا ونضاف الى السمن المدعوت مع السكر .
- ٣ - نضاف النوشادر او لبن ثم نضاف للحليط باستعمال مع اسهيق حتى يتكون عجينة صالحة بغير .
- ٤ - نغرد ونقطع وبشكل حسب الرغبة مع زهر نوحه نبيض وقد نستخدم المفرمة في التشكيل .
- ٥ - نخبز في صاج مدهون سمن حتى يحمر الوجه ونقدم .

## تورتة الشيكولاتة بالبسكوت

المقادير :

١٢٥ جرام زبد (باكودون ملح)	٢٥ بسكوتة
٤ بيضات	٤ أصابع شيكولاتة قرابة
١ ملاعق كبيرة شيكولاته بودره	١ معلقة صغيرة فانيليا
١ كوب سكر بودرة	$\frac{1}{2}$ فانيليا مسلوقة مشه مغري

الطريقة :

- ١ - يكسر البسكوت الى قطع صغيرة وكذلك البسكو بعد بخصه وفرمه .
- ٢ - نذرك الزبد جيدا ثم نضاف بيض السكر مع الاستمرار في لدعت حتى يصير كالكريمة .
- ٣ - نبيض البيض ونضاف اليه شيكولاته البودره و الفانيليا .
- ٤ - نضاف البيض بالشيكولاتة على خليط الزبد نالسكر ويقلب هذا الخليط جدا حتى يمزج تماما .
- ٥ - نقسم هذا الخليط الى قسمين قسم يحتفظ به بالقطعة أما بقسم الثاني نضاف اليه البسكوت و لنصدق .
- ٦ - نغرد القسم المحتوط مع البسكوت واللبس في طبق مائل مضاء ونسم بسكوته على شكل تورتة مربعة ونقدمه .
- ٧ - نغرد نصف دقي نحفظه بالبرصية على وجه التورتة حتى تعطي نغدا ونساوي بسطح جيد ثم نضع التورتة في اشلحة لمدة ساعتين على الأقل .
- ٨ - نخدم تورتة بالشيكولاته ونرش وجه التورتة بالسكر الموزرة ونوضع على مغري داتيل ونقدم .

## المقادير :

٤ ملاعق كبيرة لبن	٢ كوب زبد
١ ١/٢ كوب شيكولاتة بودرة	٢ كوب دقيق
١ ملعقة صغيرة فانيليا	٢ كوب سكر
شر ١/٢ بيصوة	٢ ملعقة كبيرة كورن فلور

## الطريقة :

- ١ - تدعك لربد حدا مع السكر والكورن فلور حتى يصبح المحيط دقيقتين ثم يضاف اللبن ويشرب المليمون والفانيليا مع الاستمرار في الدعك الجيد .
  - ٢ - يضاف الدقيق ويحاط بجميع جدا حتى تكون عجينة صالحة بتشكيل وإذا لوحظ أن العجينة دسنة فيضاف إليها قليل من اللبن .
  - ٣ - توضع العجينة في كيس وممع على شكل نجمة ثم تدحس صينية بالسمن وتشكل العجينة على شكل حرف S
  - ٤ - يحرر في فرن متوسط الحرارة لمدة عشر دقائق حتى يصبح لونها ذهبيا ثم يترك لتبرد على محض سمن أو خردلسا سلك
  - ٥ - يصهر الشيكولاتة في حمام مائي وتعمس وحبوب السكر في الشيكولاتة حتى تغطي بصفها ثم تترك حتى تجف على ورقة رقيقة .
- ( يمكن بصق كل واحدتين من السكر بخلوى الشيكولاتة )

## البيسكوت الذهبى Golden Biscuits

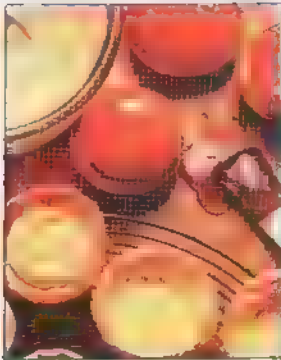
## المقادير :

١ بيصوة	٢ ملاعق دقيق كبيرة + درة ملح
١/٢ ملعقة صغيرة بيكربونات الصوديوم	٢ ملعقة زبد أو سمن
١/٢ ملعقة صغيرة خمير بيل مسحوق	١ ملعقة كبيرة عسل أسود
سكر سنتر فيش للتحميص	٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة

## الطريقة :

- ١ - يخلط الدقيق ودرة الملح والبيكربونات والسكر في إناء زجاجي .
- ٢ - يضاف السمن ويعرث بأطراف الأصابع حتى يختفى تمام ( الطريقة البسيطة )
- ٣ - يضاف السكر إلى الخليط ويقلب جيدا .
- ٤ - يضاف خمير بيل والعسل وقد يضاف إليه سمن من الفانيليا ثم يضاف العسل الأسود حتى تحصل على عجينة متوسطة اللبونة
- ٥ - تشكل العجينة على هيئة كرات ثم تخرج على السكر السنتر فيش وتوضع على صاج مدهون سمن وتحمى في فرن حار من ١٥٠ دقيقة .

## عجينة السابلييه والشو



### عجينة السابلييه \*

يعبر عنه المصنوع من أساس معين عدد أصناف من الحلو مثل اسناتوه وبعض انواع الساب  
ويصنع في عملها لطريقة التسمة السعة في عمل اسكوت والكعك \*

١ ملعقة فانيليا  
قشر برتقالة مبشور  
بياض ٢ بيضات

١ كغ رند  
كغ سكر بودره  
٢ كغ دقيق

### صنعه

١ - بعد برود حيدرا

٢ - اسكر بلود ويسنعر في الدعب حتى يصير كبقشه ويصاف قشر البرتقال والعنيليا \*

٣ - صغر صغار ينص عن لياص ( يمكن لاسفاده صغار البيض في عمل صف آخر )

٤ - حبات بياص ينص حندا ويصطد محيطه ساق شعا فشيما محفه بياص دل مع الدقيق حتى تتكون عجينه صالحة بفرود ميماسكة

٥ - بعد بعينه بواسطة البشادة على لوح مرشوش دقيق سمك ١/٢ بوصة ويقطع اما دوائر دا اريد عمل

٦ - سكر سلبه او نغرد ويطن بها قواب نصيرات دا اريد عن جانوهات ( كما هو موصح في خبره ) ونغرد بدائرة ثم يطن بها قواب بارت مستديرة ( هاب فلا ) \*

٧ - صر خضج بشر حتى يصح ثم نعمل بالقاكهة او الكريمة وتلمع بالمربي السائلة او بصلى \*

٨ - في صر د حبا حرد بعينه في هاب فلا ونعمل توجه بعينه بالكريم بانسيب ثم رصت عليها

٩ - صر من حرج بخلوصه وحبت الاختاب بانصاف في اللوز \*



مربوب

#### مقدار من الفرائج نان :

- ( كوب لوز - كوب سكر بودرة - ملعقة رند -  
٢ بيضات - ملعقة صغيرة فانيليا - قشر  
برتقال - ملعقة دقيق )

#### مقدار من عجينة السانديه

- ٢ ملاعق مربى فراولة  
٢ ملاعق مربى مشمش

#### الطريقة :

- ١ - يعد مقدار من عجينة السانديه مبادى شرحها ثم تغرد على رحامة مرشوشة بالنفثيق بواسطة المراد سمك  $\frac{1}{3}$  سم .
- ٢ - توضع العجينة فى قالب لفلان وتغطى القالب بماذا وتثبت من الجوانب والمقار بالضغط عليها ثم تزال البرواند من اعينيه بواسطة السكين
- ٣ - تصنع على العجينة مربى الفراولة وبورج على العجينة نعام بواسطة الاسبيتولا .
- ٤ - يتم اعداد حشو فرائج نان وذلك بخلط امقادير مع بعضها وذلك بدعك سكر مع الورد دعكا جيدا ثم يصنع البصص واحدة بعد الأخرى وبصيف اسود وشر البرمال والفانيليا والدقيق مع مدك الحيد
- ٥ - يصب الطبطموق مربى الفراولة .
- ٦ - يتم عمل شرائط من بواقى العجينة بعرض ١ سم وطول لصينية المحور بها التورقة وتوصع الشرائط على شكل مربعات كالصورة المبينة عليه .
- ٧ - ترح فى فرن حواره ٢٠٠ درجة لمدة ٢٥ - ٣٥ دقيقة حتى تصبح ، ثم تترك لتبرد .
- ٨ - تدهن بمرى المشمش لتلمع لوجه وبعدم على معرض دانييل .



#### المقادير :

مقدار من عجينة السابليه  
مقدار من كريم باتسيير

١ ملعقة سكر سنتر فيش

#### الطريقة :

- نفرده عجينة سابليه على حامي بواسطة المشابه ويلاحظ رش دقيق على ابرحامة أثناء الفرغ .
- يكسى قالب ايفال بالعجينة مع قطع الاطراف الزائدة بواسطة سكين
- ٢ - يصب في مقدار الكريم باتسيير في وسط القالب فوق العجينة ويساوى السطح .
- ٣ - يترك في فرن متوسط الحرارة مدة ٢٥ دقيقة حتى يمتصج .
- ٤ - يصب نصف الثاني من الكريم باتسيير فوق القالب ويساوى بواسطة اسبابون ويرش الوجه بالسكر سنتر فيش .
- ٥ - يصفى صيغ حديد في الفرن حتى يحمى ، وذلك لتجميل الوجه .
- ثم نغير السطح بوضع على الدار لتعمل خطوط طويلة وعرضية تتكون مربعات على وجه الكريم .
- نسير كما هو مبين في الصورة .
- يقدم على طبق بنور معطى بمفرش داتيل .

## شـ مـ ح Apple Plan



مقادير

مرس مشمش مصفى

مقدار من عجينة ساسانية

مقدار من كريم بانسيير

في كيلو تفاح مقطع شرائح او فواكه مختلفة حسب الرغبة

طريقة :

- ١ - تسرد عجينة الساسانية على رحامة مرشوشة بالدقيق سمك في سم \*
- ٢ - بدهن قالب لفلان بالزبد ثم يهرد ابعجيه في انقالب بحيث يغطي تماما
- ٣ - يستعنى عن الأجزاء برائده بواسطة لسكين \*
- ٤ - يصب الكريم بانسيير في منتصف القالب ويسوى السطح بواسطة ابالنت بحيث يغطي العجينة تماما وترص شرائح التفاح كما هو واضح بالصورة او تحمل بالفواكه بشكل زخرفي
- ٥ - يرج انقالب في الفرن حتى تنضج ويترك ثم يرفع بمرس وتوضع في سرفس لتقديم
- ٦ - سقادي اسوداد بور التفاح بتيحة لاحتوائه على لحديد فانه يفصل ان يرش عليه عصير لليمون بمجرد نعيمته وقبل التحميل به \*
- ٧ - يمكن استبدال الكريم بانسيير ببيوريه بتفاح وديك نان يقشر اسفاح ويقطع ويضاف ايه قليلا من برود و ماء ثم يرفعو على نار هادئة ثم يضاف اسكر لتحسنته ويترك حتى ينضج
- ٨ - يرفع من على النار ويصفى او يصرب بالحصرب ويترك حتى يبرد ثم يصب في قالب لفلان ويجعل الوجه بشرائح التفاح ثم يدهن بوجه بالزبد ويرش بالسكر ويرج في الفرن مدة ١٥ دقيقة ثم ترفع من على النار ويصفى بمرس ثم يرفع وبعدها يرفع معها بكريم شانيلي \*





مكونات

- ٢ كوب دقيق
- ١/٢ ملعقة صغيرة سكر بودر
- ١/٢ كوب سكر
- ١ بيضة
- ٢ كوب سم
- ٢ ملعقة كبيرة كاكاو أو شوكولاته بودر
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- مقدار من الكسندرده بالشوكولاتة أو المرعي أو حلوى الشوكولاتة

### طريقة :

- ١ - تعمل عجينة الساسه بالطريقة الساسه ( الطريقة ،دسمة ) وقد يصاف لكاكاو أو الشيكولاتة الى الدقيق اذا اريد عمل سابلية بالشوكولاتة .
- ٢ - تعرب لعجينة بالمرد به عى الزهاده ( المرشوش عيها الدقيق ) سمك ١/٢ سم وتقطع بقصعة مستديرة الى دوائر قطر كل واحدة ٢ سم او الى مستطيلات .
- ٣ - يرض عى صاج مدهون بالسمن ويرح فى غرب متوسط احراة لمدة ١٥ دقيقه ويرت حتى تصبج .
- ٤ - بعد تمام النضج تترك حتى تبرد .
- ٥ - بعد مقدار الكسندرده بالشوكولاته او سمعمل المرعي او حلوى الشوكولاتة
- ٦ - يصنع كمية منها بوسط كل وحدة وتقلل بوحدة ثاسة ويصطف عيها تماما ثم يوضع فى الثلاجة لمدة ربع ساعة وقد ترش بالسكر البودرة وتوضع فى اصناف من لورى اسيسيه او مصاف عليها الشوكولاته صانه بحيث تعطىها تماما ثم يرت حتى تجمد و توضع فى اصناف اللبسيه وتقدم كجايوه و شيكولاتة السائله عماره عن صهر اربع ملاعق شوكولاته بودره او كتل مع قطعة صغيره من الزبد فى حمام مائى ) .

## عجينة الشو Choux

المقادير :

٥	جرام زبد أو ٢ ملعقة كبيرة	٤	ملعقة كبيرة دقيق + درة ملح
١	ملعقة - فانيليا	٤	٥ بيضات
		١	كوب ماء

الطريقة :

- ١ - يوضع الماء مع الزبد ويرفع على النار حتى يغلي .
- ٢ - يضاف الدقيق بمرحله ليعين حتى لا يسبح الماء بعليلان المستمر لمدة طويلة ويقبّل لمدة دقيقة ثم يرفع من على النار .
- ٣ - يقلب جيداً ويصفى حسب عدد رفع الماء بعداً عن النار .
- ٤ - عندما تهدأ العجينة قليلاً يضاف البيض واحدة واحدة مع التقليب المستمر بعد إضافة كل بيضة . وبعد أن يبرد العجينة تصبح لا تلتصق بالزبد من البيض . وهذا حدث ذلك فإن سمك العجينة يغير بعد أن يبرد . كما يجب عدم التوقف بعدد البيض . يجب لكف عن أضفائه البيض بعد أن تصبح العجينة طرية ناعمة بعد رفع الملعقة إلى الأعلى يرفع معها جزء من العجينة ويظهر على شكل منقار ( يمكن استخدام المنبر الكهربائي أثناء إضافة العجينة للحصول على أحسن النتائج وأسرعها )
- ٥ - يعتبر هذه العجينة الأساس في عمل عدة أصناف حلوة وحلقة .

الشروط التي يجب مراعاتها لفجاح عجينة الشو :

- ١ - التأكد من غليان الماء قبل إضافة الدقيق .
- ٢ - إذا لم يظهر الزبد عند غليان المرقع أو غليان من على النار وترك حتى يتم انصهار الزبد ثم يرفع من على النار ثم يضاف الدقيق بمرحله ليعين حتى لا يسبح الماء بالعليلان لمدة طويلة على النار فتتغير المقادير .
- ٣ - يضاف الدقيق دفعة واحدة بعد رفع أو غليان من النار .
- ٤ - يضاف البيض واحدة واحدة وبعد أن يبرد العجينة . وذلك لأن العجينة تصبح لا تلتصق بالزبد من البيض .
- ٥ - أعي إضافة البيض واحدة واحدة وبدون توقف بعدد معين منه حتى تصبح العجينة طرية ناعمة وبعد رفع الملعقة إلى أعلى يكون جزء من العجينة يلتصق بالملعقة على شكل منقار .
- ٦ - تخبر في الفرن حار من ١٥٠ - ١٥٠ دقيقة ثم تهدأ الفرن ويترك الشو داخل الفرن حتى تتحدد سطحه ولا تترك أثراً بعد الضغط عليه بالأصبع .
- ٧ - يجب عدم فتح الفرن عنها أثناء خبز وعدم قفل الباب بشدة حتى لا يدخل الهواء البارد فيعمل على عدم ارتفاعها .

## بروفيتول بالشيكولاتة

### Profiteroles au Chocolat



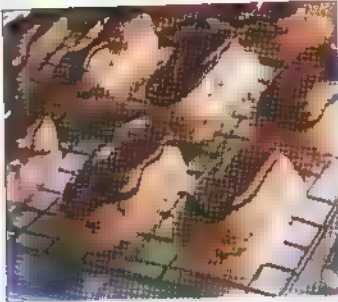
مقادير

مقدار من عجينة الشو  
مقدار من الكريمة شانتي  
صوص شيكولاتة

طريقة

- ١ - نوضع عجينة الشو في كيس وقمع سادة (لبنة) .
- ٢ - من صاج بالزبد دهنا جيدا ثم يتم عمل وحدات في حسم اشعثشة ويراعى أن تكون الوحدات مساعدة عن بعضها عند وضعها في الصاج حتى لا تلتصق ببعضها عند الصنع .
- ٣ - في فرن حار نوعا ( ٢٥٠ درجة ) لمدة ١٥ دقيقة ثم تهدأ الحرارة حتى يتم الصنع .
- ٤ - يخرج من الفرن ويترك ليبرد ثم يتم حشوه بـ ٥ سم شانتي وملعقة صغيرة أو بانكيس والقمع .
- ٥ - يعرف في أكواب معدن أو كاسات زجاج حسب عند المطلوب أو في طبق عويط من المسور ثم يغمى بصوص الشيكولاتة ويجعل الوجه بالكريم بـ ٥ سم وتليق ونهدم .
- ٦ - يمكن استخدام ملعقة كبيرة معدن واحد بـ ٥ سم شكر كره عن سبعة

## الكسيرا بالشيكولاتة



المقادير

مقدار من عجينة الشو  
مقدار من الكريم بانسيير  
مقدار من الشيكولاتة أو صوص الشيكولاتة

الطريقة

- ١ - نوضع عجينة الشو في كيس وببلة سادة قطري نصف بوصة .
- ٢ - يدهن صاج بالزبد دهنا جيدا ثم يتم عمل الوحدات على هيئة أصابع طولها ٨ سم ويعرض ٢ سم وقد يستعمل طرف سكين ميل بالماء لمساواة الأطراف . ويراعى أن تكون الوحدات مساعدة عن بعضها حتى لا تلتصق ببعضها عند الصنع .
- ٣ - نضع في فرن حار نوعا لمدة ١٥ دقيقة ثم تهدأ الحرارة حتى يتم الصنع .
- ٤ - يخرج من الفرن ويترك ليبرد ثم تشق من الجانب سكين صغير .
- ٥ - يتم حشو الوحدات بانكيس بانسيير وملعقة صغيرة أو بالبانكيس والببلة .
- ٦ - يجعل الوجه بالقدان أو بالشيكولاتة ثم تروى لوحدها في سرييس مفروش بورق داسبل ويقدم

*Choux à la Crème*



*Choux au Chantilly*



## المقادير :

- مقدارين من عجينة الشو مشكلين وحدا ب حجم المشمشه كما في لبروه رول بالشيكولاتة ص ٩٥  
كوب كريم شانتلى  
علبة كمبوت مشمش  
كوب كراملة سائلة

## الطريقة :

- ١ - برص وحدات المشمش فى وسط سرفيس ببصاوى أو مستطيل
- ٢ - برص وحدات الشو مصاصية وانشوة الكريم ناتسبر أو الكريم شانتلى حول المشمش كل وحدتين فوق بعضهما ويتم تشييت جميع الوحدات بصب بكرملة اسائلة عليهم \*
- ٣ - تترك حتى يبرد ثم يجمد بوردات من الكريم شانتلى كما هو موضح فى الصورة وقد يلعب المشمش بصب كمية من المربى لسائلة عليه \*

## شواوشانتلى Choux au Chantilly

## المقادير :

- مقدار من عجينة الشو \*  
مقدار من الكريم شانتلى  
سكر بودرة  
خلوى الشيكولاتة

## الطريقة :

- ١ - توضع عجينة لشو فى كيس وبسلة سادة \*
- ٢ - يدهن صاج بمرند دهنا جيدا ثم بعمل مستديرات من العجينة بوسطة الكيس وانعينة أو مدععه كبيرة بحيث تكون الوحدات بعيدة عن بعضها منع لئلا ينفصافها عند تصبج العجينة \*
- ٣ - يبرج فى فرن حار بوعا لمدة ١٥ دقيقة ثم بهذا الحرارة وسرك لمدة ١٥ دقيقة حتى يتم التصبج \*
- ٤ - يتم اخراجه من الفرن ويترك ليبرد \*
- ٥ - يشق من اجانب ويتم حشوه الكريم شانتلى ويعطى لوجه بخلوى الشيكولاتة ويسمى فى سرفيس معطى بمفرش دانتيل \*

## شوكارولينز Choux Carolines

هو عبارة عن وحدات صغيرة من عجينة الشو تشكل على شكل أصابع أو دوائر صغيرة بواسطة كيس والسلة (مقاس ٣ سم) ويتبع فى حرفه نفس الطريقة السابقة  
شوق بعد أن يبرد وتحشى باحدى الحشوات بحادقة كالجينة مدعوكه بالريد والمصاا ايضاً لبقدروس  
غيره ويقدم أو يضاف للعجينة صلصة جبن رومى مشهور ومعفه مسندره وبشكل كور ووجسوف

## بلع الشام

المقادير :

- ٨ ملاعق كبيرة ريت  
١ ١/٢ كوب دقيق  
٦ بيضات (٤ - ٥)  
كوب من لشراب ( ١ ١/٢ كوب سكر ٢/٣ كوب ماء ملحقة صغيرة عصير ليمون ماء ورد أو عايبيا )  
١ ملحقة صغيرة فانيليا  
١ كوب ماء  
زيت عرير للتحمير

الطريقة :

- ١ - يعمل لشراب باداية السكر في الماء ويرفع على النار حتى يدوب السكر ثم يضاف عصير الليمون ويترك على النار حتى يعقد ، ثم تصاف العايبيا ويترك الشراب حتى يبرد
- ٢ - يوضع الماء والريت في اناء ويرفع على النار حتى يغلي .
- ٣ - يصب الدقيق دفعة واحدة ويقلب جيدا بشدة الى ان يصير كالكزبرة .
- ٤ - يعاد على النار الهادئة دقيقة واحدة مع انقلاب ثم يرفع من على النار حتى يبرد الحليط بوعا .
- ٥ - يضاف له البيض واحدة بعد الأخرى الى ان ينسوي البيض وتضاف انبايليا .
- ٦ - تقلب العجينة بقوة وتدعك الى ان تنماسك ( وتظهر علامة المقدار ) أي انه عند رفع جزء من العجين لأعلى بالمعلقة تظهر العجينة على شكل منقار .
- ٧ - توضع نعلية في كس به طبخة منقوشة قطرها ١/٢ سم ( سبعة حصىا لبلع الشام ) .
- ٨ - تدهن اليد اليسرى بالزيت ويصط على انكيس باليد اليمنى لتخرج العجين على اليد اليسرى ، ويقص بمقص مدور بالزيت عندما يصل طولها الى حوالي ٧ سم
- ٩ - تلمى القطع في ريت عرير مقبوح ويدرك الى ان يحمر وتكرر العملية الى ان ينسوي المقدار
- ١٠ - ترفع بمقصوفة وتوضع على ورقه شفافة لامتصاص الزيت أو توضع على مصفاة
- ١١ - يعمر بلع الشام في الشراب البارد ويرفع ويرص في طبق ويقدم بارد .

## تورتيه سانت أونوريه Saint Honoré

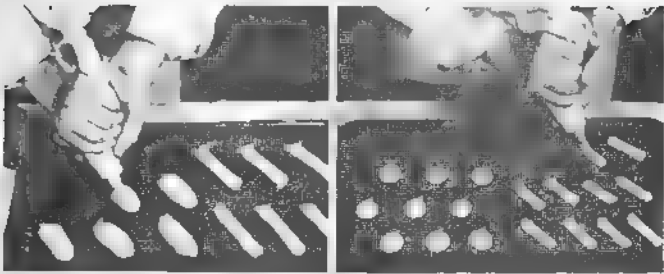
المقادير :

- ٢ كوب كريم شانزلي  
١ كوب كريمة  
مقادير من عجينة الشو

الطريقة :

- ١ - يعمل من المقدار الأول وحدا بحجم اشمشية كوحداث البروفترول وتشق وتحشى بالكريم شانزلي معد خيهم .
- ٢ - يعمل بواسطة الكيس والنبلة السادة ذات القطر الكبير دائرتين كبيرتين ( مثلاً قاعدة التورتيه ) ويضرا بطريقة حيز عجينة الشو .
- ٣ - يوضع دائرتين في سرفيس التقديم مسدود ثم يرص فوقهما وحداث الشو ويثبت الجميع مصب كريمة فوقهم ويحمر لوسه بالكريم شانزلي كما هو موضح بالصورة

## طرق التشكيل المختلفة لعجينة الشو



التشكيل باستخدام  
قمع ذو قطر كبير

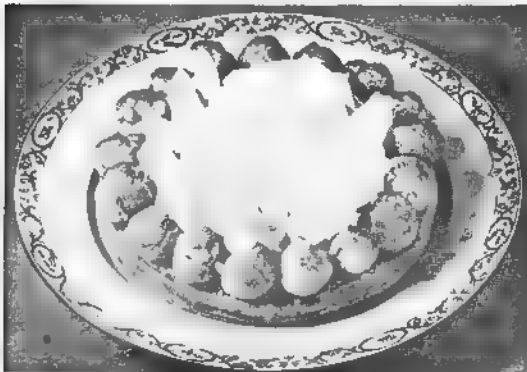


التشكيل باستخدام  
قمع ذو قطر صغير

قمع مدح الشام



تورتة سانت أونوريه Saint Honoré



# أنشكال مختلفة من الفطائر





## الباب الثالث

الفتائر - أصناف  
استخدام خميرة البيرة - عجينة  
الكريب

الفصل الأول الفتائر

أصناف استخدام خميرة  
البيرة وعجينة الكريب

# كاسات البرونز والسيكولاتة



# القطائر

بعض القطائر عبارة عن خليط من الزيت أو سمن واندقيق بعد غسلهما بالماء وتختلف أنواع القطائر بعضها تسماً لكثرة إمداده أندھية وبطريقه العمل وهي الأساس لعمل عدة أصناف من الحلوى والأصناف اسحاققة اللذيذة والجاتوهات .

## ١ - أنواع القطائر :

- ١ - القطير البسيط .
- ب - القطير النسم (١) .
- ج - لقطير النسم (٢) .
- د - القطير النسم (٣) .

وسوف نذكر فيما يلي المعايير الأساسية لبعض هذه القطائر أما الأصناف وسوف نذكر معاديرها حسب السكبة المراد تصنيعها وحسب طريقة التجميل والحشو .

## ٢ - الشروط التي يتوقف عليها نجاح عمل القطائر .

- ١ - أن تكون الزيت ليس بها ماء كثير أو ملح .
- ب - أن يكون الدقيق مخفولاً ومن نوع جيد .
- ج - أن تكون جميع الأدوات نظيفة باردة .
- د - أن يفرد الزيت والدقيق بحدة لاندخال الهواء .
- هـ - اصافعة الماء بدرجة وسرعة لمسح تكون كتل اندقيق .
- و - يسعمل سكين بلعمين بدل اليد لأنها أبرد من حرارة اليد .
- ز - اقتناع الشرق الصحيحة في الفرد .
- ح - نحر في فرن حراريه مرتفعة بمساعد عميهمدد الهواء أو ثاني أكسيد كبريت الذي يعمل على حفة البصير .

ط - يفضل حبر القطائر على حدة لأنها تمتص بخار الأسعفه الأخرى فتتأثر به رنحه بصير

ي - لا يجب فتح باب الفرن قبل مرور المدة المقررة للخبز .

ك - يعلى سطح القطير بورقة مدهونه بالسمن ( إذا أحرر الوجهه قبل تمام نضج )

ل - يجب ترك القطير في مكان بعيد عن بخار الهواء .

## ١ - الطريقة الأولى :

### المقادير :

- ١ كيلو دقيق + ذرة ملح  
١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر  
١/٢ كوب ماء للعجن

### الطريقة :

- ١ - سطر الدقيق والملح والبيكنج بودر .
  - ٢ - نوضع بودر ونقطع قطعاً صغيره بالسكين ثم نغمز أطراف الأصابع حتى يصير الطيخ كثفاناً جافاً .
  - ٣ - نبعج الطيخ بسكين ( لالمب ) أو بالمعلقة ناصفة الماء تدريجياً وبسرعة حتى تتكون عجينة رابضة نوعاً .
  - ٤ - نوضع العجينة على لوح مرشوش بالدقيق ونعجن بخفة ثم تستكمل بسطك في سم تقريبا .
  - ٥ - يمكن إضافة ملعقة سكر إذا أريد عمل صنف حلو .
  - ٦ - طريقة الفرد .
- نفرد عجينة ناصط عليها بالشابطة ( المداينة ) في خطوط طولية قصيرة للأمام ثم نرفع بسرعة وبجعة وتكرر العملية مرارا الى أن نفرد حسب المطلوب .
- ٧ - يرش قليل من الدقيق أثناء الفرد حتى لا تلتصق العجينة باللوحي بالالفرد .

## ٢ - الطريقة الثانية :

### المقادير :

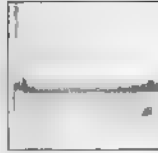
- ٢ كوب دقيق + ذرة ملح  
٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر  
٢ بيضة  
١/٢ كوب لبن

### الطريقة :

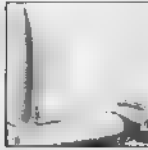
- ١ - يخلط الدقيق مع الخميرة وتضاف ذرة الملح .
  - ٢ - يضاف لبن أو لوز الى الدقيق ويقلب بواسطة سكين دون سنععل ليد حتى تحتفى السمن تماماً .
  - ٣ - يضاف اللبن والبيض ، يضاف اليه الفانيليا وبعض بمعلقة خشب أو اسكين ( الناب ) .
  - ٤ - نفرد وتشكل حسب الرغبة .
- يمكن عمل أصناف عديدة حلوة وجادة من هذا النوع من العجين وذلك باستخدم عصا أو صلصة بيضاء أو البيض والسطرمة أو البعوض أو برسي أو بكسترده أو الكريمة شائتلى



طريقة توزيع مريرد بالسكين



طريقة هرد العجينة على شكل مستطيل



طريقة هرد العجينة قبل استخدامها



طريقة تطبيق العجين بحيث لا يسمح بخروج ايرد

## المقادير :

- ١ كيلو دقيق + درة ملح + ملعقة بيكنج بودر  
 ٢ كيلو زبد

## الطريقة :

- ١ - تقسم الزبد اربعة اقسام \*
- ٢ - يوحد ربع برود ويفرد مع الدقيق المنحول مع الملح والبيكنج بودر بالطرف الأصابع حتى يختفي ايرد تماما \*
- ٣ - تعجن بالماء البارد المصافى اليه الليمون \*
- ٤ - نفرد العجينة على رحامة مرشوشه بالدقيق بكساحة مستطيلة طوله يعادل ثلاثة أمثال عرضه وسمكه هو لى ١/٢ بوصة \*
- ٥ - يورق قسم من ايرد على ٢ المستعين العلوى بوضعها نظرف السكين على هيئة قطع جعدرة على ابعاد متساوية منطمة مع ثرت جوانى بوصة من لأطراف حتى لا تخرج برود من العجين عند الفرد فيما بعد ثم يرش برود بكمية قليلة من الدهيق
- ٦ - تطوى العجينة ثلاث طيات ويضغط على العجين من الحو لب لحسن انواء
- ٧ - يدار العجينة بنصف دائرة بحيث يكون نظرف المطوى على تميم
- ٨ - يضغط على العجينة بنصف دائرة على ابعاد مختلفة ليرويح الهواء داخل لعجينة منعا من خروج هفايع الهواء \*

- ٩ - نغرد العجينة ثانيا وتعاد العملية بتوزيع ربع بحر من كمية الرمد ثم تكرر العملية بتوزيع باقى الرمد .  
١٠ - نغرد العجينة بالطوى بدون رمد وبمركز فى مكان بارد حوالى ساعة قبل بتشكيل حتى لا تخرج الرمد من العجين ، ثم نغرد بعد ذلك ونشكل .

## الفطير الدسم (٢) Puff Pastry 2

المقادير :

١/٢ كيلو دقيق + ١/٢ درة ملح + ١/٢ ملعقة بيكنج بودر  
١/٢ ملعقة صغيرة عصير ليمون  
١/٢ كيلو رمد  
ماء بارد بضع

الطريقة :

- ١ - يخلو الدقيق والملح والبيكنج بودر ويقطع مقدار الرمد كله قطعاً صغيرة ويحيط بالدقيق ثم يعجن بالماء البارد والليمون حتى تتكون عجينة ماسية ونغرد بطوى كما فى الفطيرة رقم (١) ولكن دون وصع الرمد .  
٢ - نكرر العملية حوالى ٦ مرات وتقرّب فى مكان بارد ثم نغرد وتستعمل مع ملاحظة رش قليل من الدقيق فوق العجينة عند مردها كل مره .

## الفطير الدسم (٣) عجينة الفولتاج أو الميل فى

*Feuillatage or Millefeuilles*

المقادير :

١ كيلو دقيق + ١/٢ درة ملح  
١/٢ كيلو رمد  
١/٢ ملعقة صغيرة عصير ليمون  
١ بيضة

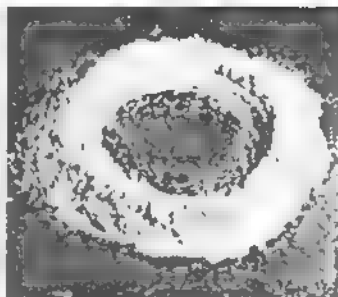
الطريقة :

- ١ - يخلو الدقيق مع الملح ونعجن جفءه فى وسط لدقيق ثم يصاف الماء والبصه تدريجيا حتى تتكون عجينة متماسكة يابسة .  
٢ - توصع عني نوح من خشب أو الرخام ونعجن بجهة حتى تتماسك اجزأه .  
٣ - نغرد للعجينة استعطيل نصفه يكفى بوصع الرمد معروف عليه .  
٤ - تنصر الرمد جيد لنخلص من الماء برائد الموجود بها وترش بالدقيق ثم تنسط لاقل من نصف العجينة المفروده .  
٥ - نوصع الرمد عني نصف العجينة ويطوى عليها نصف الآخر ونصعط عني الأطراف بجهة .  
٦ - تدار العجينة لنصف دائرة بحيث يكون الطرف العلوى عني اليمين ثم نصعط على العجينة بامشابة على انحدار بتوزيع الهواء داخل العجينة ماف من تكون فقاعات الهواء لى نحص عني تمرىق بعض اجزاء العجينة اشياء المفروده ونخرج الرمد .  
٧ - نغرد بعجينة استعطيل طوله بمقادير عرصه ثلاث مرات وسفكه ١/٢ سم .  
٨ - يطوى الاستعطيل ثلاث مرات ويصعط عني الحو من لجس الهواء داخل العجينة  
ثم يصاف نصفه صغيرة بيكنج بودر سدس لتعطيلها بتيحه أحسن .

# خطوات عمل عحية الميل في



٢ - تصاف بساتل ويغمر بعينه



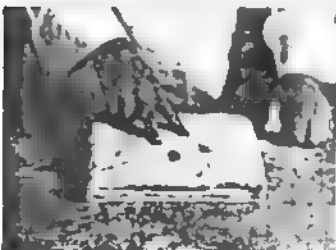
١ - عمل بساتل ونوصه على راحة



٤ - نوصح بساتل من بعينه



٢ - بفرط لعينه بساتل



٦ - بفرط لعينه بساتل من بعينه



٣ - بفرط لعينه بساتل من بعينه

والأخرى لمدة ربع ساعة

- ٩ - نكرر عصمه بغير و بطي ٦ مراتب كل مرتبة على حدة مع تركها فترة رعية حتى لا تخرج البريد مع مراعاة وضع العجينة في مكان بارد أو على الثلج مدة عشر دقائق بين كل فترتين .
- ١٠ - بعد ذلك تستعمل حسب الطلب .

### ملحوظة :

كثرة عدد مرات الفرد والتي يساعد على تورييع الرمد في بعض وزياده عدد طبقات الفطير وحفه ويمكن عمل عدة أصناف من هذه العجينة -

### الشروط التي يجب مراعاتها لنجاح عجينة البويلياخ

- ١ - يجب عدم تركها تبتدا أكثر من ٢٠ دقيقة في كل مرة
- ٢ - يقطع قدر ٧ سم من الجواف قبل تشكيله حتى يرتفع بالضغط
- ٣ - يستحسن عدم وضعها على الثلج مباشرة حتى لا يحمض الرمد فيصعب تورييعه على الدقيق
- ٤ - يجب عدم تركه أكثر من عشر دقائق بعد تقطيعها وقبل حرقها .
- ٥ - يجب أن يكون سمك العجينة واحداً حتى ترتفع بالضغط .
- ٦ - يجب أن يكون كل من قوام البرد وعصمه واحداً لأن الرمد إن كان ممحداً أو نيباً خرج من العجينة
- ٧ - يجب بسطها ( قردھا ) بحقة .
- ٨ - يرعى عدم سبلان البصص على جوانب الفطير حتى لا تلتصق الزريعات بعصمها فلا يرتفع
- ٩ - تدار دائماً في اتجاه واحد وليكن جهة اليمين

### طريقة بيطين و عداد قوالب القاربت العلان :

معطى هو من السارب بحدى العمدن مثل عصمه بقطير أو دبس في ( عجينة بويلياخ ) أو عجينة مسامية لأعداد أصناف حسوة أو حادقة والجواف مفرعة وينبع ارتفاع حو فيها جوانب موصه بكسي بحدى العمدن ثم يحشى بأي حشو مثل الكريم باستير أو الخربز والجواكه والكريم شاندى .

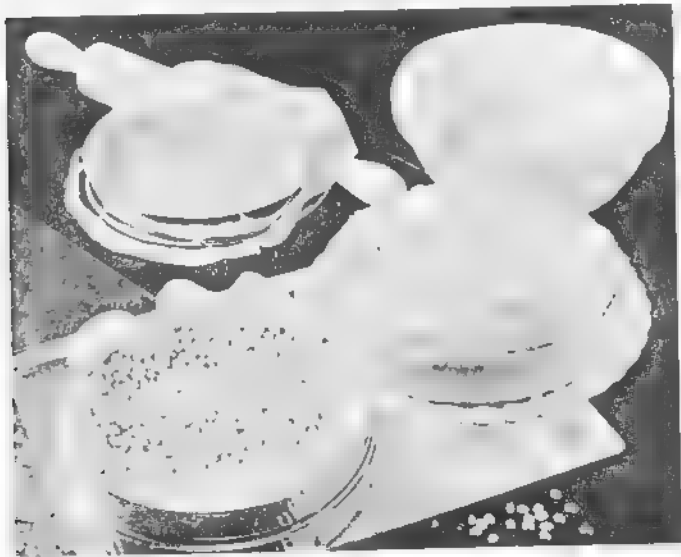
### طريقة اعداد القوالب ( التبارت ) :

- ١ - بقر العجينة أى دائرة سمكها يتراوح من ٢ - ٢ ملليمتر بقرن، وأثناء الفرد يرش سطحها بالدقيق رشا حقيقا وتوضع في القوالب بعد دهنها بالزبد .
- ٢ - يصط على العجينة بالإبهام لتصلق الحواف .
- ٣ - يقطع الأجزاء لردده باستير أو بامرار الرمد به على لفاف مع لصعط .
- ٤ - يصعط على فاع بعصمة النى لأحشى أثناء بقر بسوكة مع أحداث ثقوب وبك حتى لا ترتفع العصمة أثناء البقر .
- ٥ - بعد قوالب البصير و المراكب يستعمله في عمل بجاتوهاب بنفس الطريقة .
- ( المراكب عبارة عن قوالب فطيرات على شكل المراكب ) .



## طريقة تبطيت قالب الفدنت ( التارت ) ووضحه

توضع ورقة رقيقة مدهونة بها حقيقا داسمن ثم يوضع فوقها قليل من الارز أو الحبوب حتى لا ينفخ العجينة أثناء الخبز ثم تسحق بقرن وتقرن مرة ثم يرفع اذ روي وتكمل عمدية بمصيح التي تعرف بـفصص العجينة عن القالب ويستعمل هذا النوع في اصناف مجده من لحمو و لحاقق

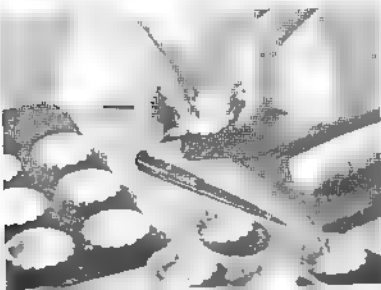


طريقة تبطيت قوالب الفطيرات

قالب فلان



قوالب التارت



## الفطير البسيط المحشو بالعجوة (١)

### المقادير :

٢ كوب دقيق + درة ملح	١ ٢ كوب سمن
١ ملعقة صغيرة فانيليا	٢ بيضة
٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر	١ ٢ كوب سمن
بحشو : عجوة مهروسة - ملعقة سمن - ملعقة سمنسم	

### طريقة :

- ١ - يضاف البيكنج بودر والملح إلى الدقيق \*
- ٢ - يخلو بدقو ثم يوضع عليه السمن ويقلب بالسكين العريض حتى يختفى سمن تماما
- ٣ - يربط لمبص قليلا ويضاف فيه الفانيليا \*
- ٤ - يصب البيض فوق الدقيق و سمن ثم يضاف فيه اللبن تدريجيا مع التعقيب المستمر بسكين عريض حتى يمتزج الخليط وتتكون عجينة صالحة ليعرد \*
- ٥ - تقرب عجينة على شكل مستطيلات بحيث تكون سمكها ١ ٢ سم ويعرض ٥ سم ثم يوضع بحشو فوق كل مستطيل ولف حتى يصبح كالعصا يعرض ١ ٢ سم تقريبا \*
- ٦ - من المستطيلات بالبيض ويقطع إلى حرد ٤ صغيرة طول كل حرد حوالي ٢ سم
- ٧ - ترص الوجبات في صينية مدهونة بالسمن وتوضع في الفرن حتى يحمر الوجه ويقدم

## الفطير البسيط بالعجوة (٢)

### المقادير :

١ ٢ كيلو دقيق + درة ملح	١ ٢ كيلو دقيق + درة ملح
١ ٢ كوب ماء بلعص	١ ٢ كيلو زيت أو سمن
بحشو : عجوة مهروسة - ملعقة كبيرة سمن - ملعقة كبيرة سمنسم	

### طريقة :

- ١ - يخلو الدقيق مع الملح والبيكنج بودر
- ٢ - يضاف الزيت أو سمن للدقيق ويقلب بأطراف الأصابع حتى يختفى السمن تماما ويصبح كعنة الخبز
- ٣ - يعرد لصيطة بالماء تدريجيا حتى تكون عجينة مناسبة تصلح ليعرد \*
- ٤ - تقرب عجينة بأنشائه إلى سم ١ ٢ بوصة ويقطع إلى دوائر و مستطيلات \*
- ٥ - يوضع مقدار من العجوة المهروسة لدعكة بسمن في وسط كل ديرة أو مستطيل
- ٦ - تدب أطراف الماء ويجوى ديرة أو مستطيل إلى نصفين ويضغط على الحواف حتى يلتصق تماما
- ٧ - يدهن الوجه بالبيض ويرش بقليل من السمنسم \*
- ٨ - ترص الوجبات في صينية مدهونة سمن ويحمر في فرن متوسط الحرارة حتى يصبح وجهه الوجه

تقدم

عند تقديمه بحشو بيكنج سمن يدهن الوجه بماء مدهونة بقطعة من الزيت وقيل من السمن ع بحاف أو بحدي

## الفطير المقلبي



### المقادير :

- ١ كوب دقيق + درة ملح  
١ بيضة  
١ ملعقة كبيرة سمن  
رب أو سمن عرير بالتحمير  
للحشو ( ١ كيلو عصاچ - ٤ ملاعق بودرس معرى )

### الطريقة :

- ١ - يخلد الدقيق ويضاف درة الملح ويوضع ملعقة السمن ويقلب جيدا مع الدقيق حتى يختفى تمام
- ٢ - ترب البيضة قليلا وتضاف الى الخليط السابق وتجن باصافه فرب من الماء تدريجيا حتى يتكون عجينة صالحة لعرد وتترك لمدة ساعة .
- ٣ - تقطع الى اجزاء متساوية وتترك ايضا لمدة ساعة لتحول الهواء
- ٤ - يفرط كل جزء الى مستطيل طوله حوالى  $30 \times 20$  سم ويصاحها يفرط بعجين حتى يكون رقيقا .
- ٥ - يوضع الحشو على مسافات بحيث يسمح بعمل ست وحدات من كل مستطيل ( ست مربعات )
- ٦ - يطبق المربع فوق الحشو ويصعد على الاطراف فيتكون لدينا ست قطرات على شكل مثلثات
- ٧ - يتم تحمير الفطير فى الزيت أو سمن العرير ويقدم على عرشة من البودرس .

## الفطير بالبحين والبندق

### المقادير :

- ٢ كوب دقيق + درة ملح  
٢ كوب رب  
٢ بيضة مصاف اليهما ٢ ملعقة فانيليا  
٢ ملعقة كبيرة جبس رومى مبشور  
٢ كوب لب

### طريقة :

- ١ - يخلد الدقيق مع السكچ بودر ودره الملح ثم يقطع الرب فى الدقيق بالسكچ حتى يختفى .
- ٢ - يضاف البيض الى السمن ورب قليلا ويصعدوا الى الدقيق ويحركو بملعقة خشب

- ٢ - يبرد العجينة على دوح مرشوش دهنى على شكل دوائر (بنتج ثلاث دوائر) .
- ٣ - يدهن الوجه بالزبد سباح ويرش بالحبس الرومى المنشور والبندق .
- ٤ - تقطع بعجينة الى اربع قطع بالسكرين ( مسدوية ) ( يتكوّن ١٢ قطعة )
- ٥ - نف كل قطعة من العجينة الى ابراس ودهن الوجه بالنبيذ وقد يرش بالحبس الرومى .
- ٦ - ترص الوجندات في صاج ويرج في فرن حار حتى تصبج .

## الفطريات Tartles

يمكن عمل عدة انواع من الفطريات من عجينة الفطير البسيط سواء كانت خانقة او حنوة

### الفطريات بالفساقه

المقادير

- مقدار من عجينة الفطير البسيط  
مواك طارحه و عدة مأكهة محفوظة فيها  
١/٢ كوب كريم باسبير  
او ١/٢ كوب مربى قهه  
١/٢ كوب كريم شاندى  
٢ ملعقة كبيرة مربى سائلة مذابة في قليل من الماء للتلميع

الطريقة :

- ١ - تغرد العجينة بسبك في سم بعريما ثم تقطع دوائر في حجم القلوب التي مستخبر فيها .
- ٢ - يدهن قلوب الفطريات بالسكر ثم يعطى بالعجين
- ٣ - يحرر قلاع الفطير بالمشوكة حتى لا يرفع سطحها ثم يرج في الفرن حتى تصبج .
- ٤ - يرفع من القلوب وتحمل بوضع مدبقة من اخرى في كل فطيرة او ملعقة من الكريم بالتسيير ثم ترص الفواكه بشكل زهرى وتلمع بالمرى السائلة .
- ٥ - تبرك حتى يبرد وتجمل بالكريم شاندى .
- ٦ - يمكن الاحتفاظ بالفطريات دون حشو عدة جويبه وديك بوضعها في كيس بانيون او عبوة ووضعها في شلاجة .

### الفطريات بالجبن والبسطرمة

المقادير :

مقدار من عجينة لفطير البسيط

- انحشو ( شرائح رقيقة من البسطرمة - شرائح من الحبس الرومى - كوب لبن - ٢ بيضة - مدبقة كورن فلور - ملح - قسقل ) .

الطريقة :

- ١ - يبرد العجينة ويقطع ويعطى بها قلوب الفطريات المدهونة كما سبق .
- ٢ - يوضع شرائح من البسطرمة والحبس الرومى فوق كل فطيرة .
- ٣ - يدهن ابيض مسلا ويضاف اليه الكورن فلور واللبن ويقلب الحشوة جيدا ويترس بالملح والخلل
- ٤ - يصب الخليط على الفطير بحيث يملأ ثلاثة ارباع القالب فقط لأنه سيرفع أثناء تصبج .
- ٥ - تخرج القلوب في فرن حار او لا ثم تهدأ لحرارة وبرك حتى يصبج مدة ٢٠ دقيقة .

ملحوظة :

يمكن عمل هذه الفطريات بوضع مقدار من الحشوة في اسلوفة انقطعه مكعبات مع تعطينها بالشاندى



## فطيرات شكلمة جور لهند أو الهند أو التفاح



### المقادير :

- مقدار من عجينة لفطير البسبلا \*
- مقدار من شكلمة جور الهند ( عنه من سببه - من مكاف محلى -  $\frac{1}{2}$  كيلو جور هند مبشور )

### الطريقة :

- ١ - نغرد العجينة ونقطع ونعطي بها من لب الفطيرات امدهونه كما سبق
- ٢ - يضاف ابيض على جور الهند ويقلباً جيداً \*
- ٣ - يوضع مقدار ملعقة كبيرة في وسط كل صغيرة بحيث يعطيها بعاما
- ٤ - تخرج في فرن حار أولاً ثم تهلأ لحرارة حتى تنضج \*
- يمكن تغيير الحشو ببعض حشود أخرى مديريها وطريقة اسفند كالآتي
- ١ - الحشو ( ٢ ملعقة كبيرة ربد - ٢ ملعقة كبيرة سكر - بيضة - ملعقة كبيرة دقيق - ملعقة كبيرة نور مفرى - ملعقة صغيرة فانيليا - ٢ ملعقة كبيرة مرمي ) \*
- ب - طريقة عمل الحشو
- تدعك ربد ولسكر حسدا ثم يضاف البضة مع بدعت الحيد
- يضاف النور وملعقة الدقيق والفانيليا ويقلب لحسب حسدا حتى يجانس \*
- يوضع قليل من المرمي في وسط كل عطيرة وكذا ملعقة من الحشو السابق
- تخرج في فرن متوسط الحرارة مدة نصف ساعة حتى ينضج ثم يقدم على مفرش دانتيل \*
- ٦ - يمكن تغيير الحشو ببعض حشوة من التفاح الأخضر كالآتي
- ١ - الحشو ( كوب بيورنه نضج - نضج مسوي في قليل من الماء ومحلى باسكر ثم نصفه بيورية - ٢ ناعحة مقطعة شرائح رقيقة - عصير ليمونة - ٢ ملعقة مربي - ٢ ملعقة ماء ) \*
- ب - نطبخ قر لب الفطيرات بالعبية ويحرم قاعها ثم تعب لمد خمس دقائق \*
- ج - نضج بيورية نضج في وسط كل قالب ثم نرص شرائح التفاح بعد عمرها معصير اسيمون على شكل دائري \*
- بعد تخرج في فرن متوسط الحرارة مدة ٢٥ دقيقة ثم نصف عنه المرمي يدانة في ماء لتنعيع بوجه



## الملاسل المربى

### المقادير :

- مقدار من عجينة الفطير البسيط
- ٢ ملعقة كبيرة مربى مشمش قهبا
- ٢ ملعقة كبيرة مربى فراولة قهبا
- ٢ ملعقة كبيرة مربى بون قهبا

### الطريقة :

- ١ - تفرد ثلثي العجينة في قالب فلاس بسبك في سم \*
- ٢ - يقطع ثلث العجينة الى مستطيلات رفيعة وطويلة ثم تجرم ويقسم بها قالب الفلاس كما هو واضح بالصورة مع انضغط على الأطراف لتثبيت الشرائح \*
- ٣ - يوزج القالب في فرن متوسط الحرارة حتى يصح \*
- ٤ - تصب انواع المربيات المختلفة في الحانات كما هو واضح بالصورة وقد تجعل يوحداث من البقاكية نفسها كما قد تجعل بالكرام شانتلى \*
- ٥ - يمكن عمل شبكة من الشرائح فوق قالب الفلاس مع استخدام نوع واحد من المربى والباقية وتسمى باسم نوع المربى مثلا نكسة نمر وبه في حالة استخدام عدة مربيات \*

## الملاسل بالجبني والكراميه

### المقادير :

- مقدار من عجينة الفطير البسيط
- ١ ملعقة فانيليا
- ١ كوب كستردة أو كريم شانتلى
- ١ - علبة فواكه محفوظة أو فاكهة طازجة مقطعة
- بياض بيضة مخفوق جيدا (ماربج) وقد يستعنى به
- ناكو جيلي

### الطريقة :

- ١ - تفرد العجينة بسبك في سم ويجهز بها قالب فلاس وترج في افرج حتى تصح \*
- ٢ - يداب الجيلي في اثنين كوب ماء على نار هادئة ثم يترك حتى يسرد ويبدأ في التماسك ويحقق بالمصرب حتى يصبح كالزغاي \*
- ٣ - تضاف اليه الكستردة كما تضاف الباقية وبياض البيضه والفانيليا ويقلبوا جيدا ويجهف ثم يصبوا فوق قالب الفلاس \*
- ٤ - جعل الوجه بورداث من لكرام شانتلى ويثلج \*



## المطائر المحشوة باللحم والبطاطس

## لفائف السحق أو الجمبرى

مقدار من عجينة الفطيرة السبعة

- ١ نصف كمية كبيرة منج + ملح
- ٢ كيلو لحم مفروى مسطرونه
- ٣ بيضة لدماغ الوجه
- ٤ كوكب مطاطس

- مقدار من عجينة الفطيرة السبعة أو الدسمة
- أو الخيل في
- ١ وحدات سحق ناضج
- أو في كيلو حمري مسلوخ ناضج ومقعم
- ٢ بيضة دهان الوجه

### الطريقة

### الطريقة

- ١ - تفرد العجينة في سمك حوالي ٢ سم وتقطع مستديرات بحجم طبق الشاي
- ٢ - تقطع البطاطس في مكعبات ، ويشر بيصل ويضاف إلى اللحم ويخلط الجميع جيدا مع اضافة الثوابل والسطرونه وكوب امهريز \*
- ٣ - تبيل اطراف وحدات الفطير بالماء ثم يوضع في وسط لوحدة ممتة ملعقة من الخلط ( الحشو ) وتغلق جيدا بالاصابع من اعلا \*
- ٤ - يدهن الوجه بالبيض ثم ترص في صينية مدهونة سخن وترج في فرن حار لمدة ٢٥ دقيقة ثم تحفف الحرارة مدة ٢٥ دقيقة اخرى حتى يتأكد من أن اسحم والعش قد نضجا \*
- ٥ - يمكن استبدال هذه الحشوة بحشوة العصايج مع سلق البطاطس بدلا من وضعه نيء

- ١ - تفرد العجينة على شكل مستطيلات طويلة بحول يساوي طول وحده سحق وتعرض مسوي ثلاثة أمثال قطر اسحق ) \*
- ٢ - يوضع لسحق أو الجمبرى بوسط كل وحدة ثم تلف حوله تماما ( في النهاية يكون على شكل اسطوانة ) \*
- ٣ - يعمل شقوق على سطح الاسطوانة لعمل على حقة بقطر وسرعة نصفه \*
- ٤ - يدهن الوجه بالبيض وترص الوحدات في صينية مدهونة سخن وترج في فرن حار لمدة عشرين دقيقة حتى يحمر الوجه ويصبح ويقدم ساخنا \*





## سكر -

المقادير :

١ ملعقة كبيرة سكر

٢ قطعة حميرة مبردة

١ كيلوبتيق + نورة ملح

٢ كيلو رند

ماء سخن

## طريقة

- ١ - يخلط السكر مع سكر
- ٢ - تدعك الحميرة مع السكر حتى يسيل ثم يضاف للدهيق مع انقلاب
- ٣ - يضاف الماء بالتدريج حتى تتكون عجينة ثم يضاف إليها الرندة بطريقة عمل فطير العوسيتاج
- ٤ - يترك العجينة لتستوي لمدة ربع ساعة ثم تقوى وتفرد ست مرات مع تركها فترة من الزمن كل مرتين
- ٥ - تفرد بعد ذلك وتقطع حلقات وتلف على شكل مثلث قاعدته حوالي ١ سم وطول ضلعه ١٤ سم ثم تلف الثلث على شكل هلال
- ٦ - تترك بحجم رند نصف ساعة في مكان دافئ ثم تدفأ بالوجه بالدقيق ويحترق ويقدم ساخنة

## بباتيه بالجبن

المقادير :

بيض لدهان الوجه

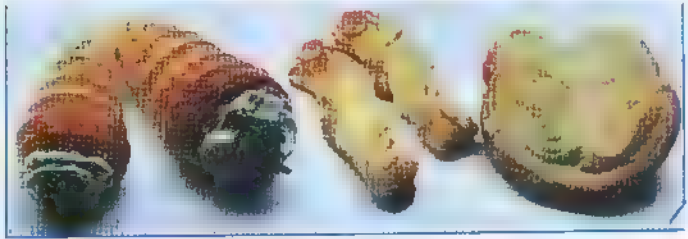
مقدار من العجينة مسبقه او عجينة المين في

الحشو كمنو حشوة بيضاء - ٢ منعهه كبيره رند - منعهه قليل احمر - ١ ملعقة بقدونس

## طريقة :

- ١ - يفرم البيض مسبقا في سم ويقطع دوائر بقطاعة مسدبيرة ثم يخلط الحشو السابق جيدا ويوضع في وسط كل وحدة
- ٢ - يلف الرند على وجهه مع رش الوجه بالدقيق ثم تروح في الفرن حتى يحمر الوجه ( يمكن رش الوجه بسكر ناعم في مسور قبل خبز

## قراطيس المطب ولسالزان المشكل



### المقايير :

مقدار من عجينة المين في ' والعجينة السمكة ( ١ ) صفار بيضة بدهان نوحه  
الحشو ( حبة بيضاء مهروسة مع بقونس مقرى أو جنة زوى مبشورة أو كرم شاستلى أو كريم  
نانسيير أو الملور لمقرى أو أى حسوات أخرى حسب الرغبة )

### بطريقه

- ١ - نعد العجينة بتحاة في سم وتشكل على شكل القراطيس كالآتي  
تقطع شرائح مستطبة عرضها ٢ في سم وطولها ١٥ سم - يعطى بقوالب احداصة ( قراطيس معدنية  
سادة ) شرائح يعطير ويدب عليها على ان تعطى اللعة ثلث سائقتها - توضع القراطيس  
في انبسية وبدن الوجه بصغار البيض ويرج في فرن حار لده ربع ساعة حتى يصبح ذهبي  
مضج - تزال بقراطيس المعدنية بأحراس ثم يعاد الى الفرن حتى يصبح - يحشى بأحدى الحشوات  
السابعة مثل السكريمة ويقدم كنوع من احداوه أو يحشى بانجس \* وهى هذه احواله بعدم دسوع من  
الصاليرون \*
- ٢ - أو نعد اعجينة على شكل مستطيل يدهن وجهه بالبيض ويرش بالملور بحمص أو الحن الزوى المشور  
ثم نضع شرائح وترم كل واحد كما هو واضح في الصورة وبعدم
- ٣ - أو نعد على شكل مستطيل يدهن وجهه بالبيض ويرش بالحن الزوى المشور ثم نضع الى ادراج من  
جبيب كما هو واضح في الصورة ثم نضع بواسطة فطاعات صغيرة أو بانسكين في دوائر وهرجات  
دهن بالبيض وتحمل بأحدى الحشوات السابقة وتحيز

مقدار من عجينة الفويليت ج

١ كوب كريم ناستير

٢ كوب مرمي

سكر بودرة بلوچه

الطريقة :

١ - تفرد العجينة بسبع

سم

٢ - تقطع الى ثلاث

دوائر كيبيره

مساوية (تواسطه

قصاعة قاص فلا

٣ - توضع في صاج مبل

بالماء وبحرمر

بالشوكه

٤ - يروح في الفرن حتى ينضج .

٥ - يعطى اول ديره ساكريم ناستير ثم يوضع بدائرة نشاشه ثم يعطى بالمرمي وتوضع الدائرة الباشه

٦ - يصعد فوق اطرافه الباشه ثم سطة صفيه ثقسه حتى يتم نشئت القطع فوق بعضه

٧ - يرش ابوچه بالسكر البودرة ويقدم على مغرش باسيل

المقادير :

نفس المقادير السابقة

مقدار من حلوى

شيكولاتة او حلوى

الماء

الطريقة

١ - تفرد بعجينة بسبع

سم

٢ - تقطع الى ثلاث

مسططه خصره

مساويه ثم يوضع

في صاج مبل بالماء

ويرح في الفرن حتى

ينضج ويبرد بغير

٤ - يتم خشو بصفه بغيره بصفه

٥ - خشي في حشوا مسططه مسطوة ويرش على ابوچه سكر بودرة او حلوى شيكولاتة او حبوب

٦ - يقدم كعكة في صاج







نجمية الكريسماس



Christmas Star



Envelope

الظرف

## المقادير :

- ١ كوب دقيق + درة ملح  
٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر  
٣ بيض ندهان الوجه  
٤ ٥ ملعقة كبيرة ماء بارد للمعجن  
٦ (كوب مربى - أو - ٢ ملعقة خلل أحمر وقليل من الكمون والملح )

## الطريقة :

- ١ - نخل الدقيق والملح والبيكنج بودر
- ٢ - نضع الزيت أو السمن أى قطع صغيرة بواسطة السكين ونصاف إلى دقيق ثم تفرك الزيت حتى نحصل معجنا
- ٣ - نصاف الماء تدريجيا ونعجن المعجينة باستخدام اليد حتى تصبح كالكرة
- ٤ - نترك في الثلاجة مدة ٢٠ دقيقة حتى يسهل تشكيلها
- ٥ - نغرد بعد رش قليل من الدقيق على سطح مستو (رخامة أو لوح صلب) ونغرد على شكل مستطيل طوله حوالي ١٢ بوصة وعرضه ٧ بوصة بسلك في بوصة -
- ٦ - نشي المستطيل إلى ثلاثة وذلك بوضع أحد الأطراف على وسط المسنن ثم نشي الطرف الآخر عليها ثم نترك المعجينة يستريح
- ٧ - نكرر هذه العملية مرتين
- ٨ - نغرد المعجينة إلى مستطيل بسلك في سم ونقطع المعجينة إلى مربعات طول ضلع كل مربع ٤ بوصة ويتم الآتي
- ٩ - وضع ملعقة مربى في وسط المربع
  - أ - نقطع قطري المربع إلى الداحن بحوالي ١ بوصة
  - ب - نشي أحد أطراف كل ركن ويثبت وسط المربع فوق المربى ثم نضغط فوق الأطراف جيدا حتى يتصقوا جيدا
  - ج - يمكن تشكيل المربع على شكل حرف كما في الصورة ووضع المربى في نصفه واستكمال باقي المراحل
  - د - يدهن الوجه بالبيض
- ١٠ - يبرس في صينية أو صاج وترج في فرن حار مدة ٧ - ١٠ دقائق حتى ينضج ويقدم
- ١١ - يمكن الاستعداد من مربى ودهن اموحدا بالبيض ورشه بالفلفل الأحمر والكمون وبنج وبصر

# البوشيه وطريقة تشكيله



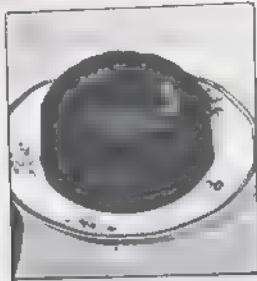
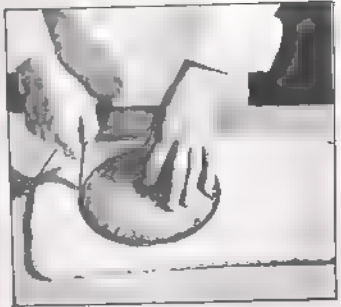
## المقادير :

- مفر من عجينة البوشيه - الخبز في  
 ملح - مقدار ١ - الملح في  
 ١ - نصف لتر من الماء  
 ملح - مقدار ١ - الملح في  
 ١ - مقدار ١ - الملح في

## الطريقة :

- ١ - تفرغ عجينة القويدياج بسبك ٢ سم .
- ٢ - يصب مسحوق عطرها ٦ سم في سعة قضاة مستديرة ثم يوضع على صاج مثل الماء
- ٣ - يفرغ مسحوق البوشيه في سعة قضاة مستديرة ثم يوضع على صاج مثل الماء (تصنع طواف البوشيه أثناء الرسم أي ما عدا البوشيه .
- ٤ - يخرج حواف البوشيه بسكين مدح سلك صلب بقطر ١ سم يدهن بوجه البوشيه
- ٥ - يفرغ في قضاة ٢ سم في سعة قضاة مستديرة ثم يوضع على صاج مثل الماء (القطاء) ثم يدهن بوجه البوشيه
- ٦ - يفرغ ما بداخلها من عجينة عد تكون غير واضحة
- ٧ - بعد بضعه حصد بركة بضعه البوشيه واحد واحد الحارة ثم تملأها وحرر بوشيه وتخرج في الفرن مدة خمس دقائق وتقدم ساخنة
- ٨ - ويمكن بلسرعة بقطع عجينة بعد ١٠ سم بعد ١٠ سم الحواف ثم غير الوحدات كما سبق
- ٩ - من البوشيه وتحتي بأحد الحواف المانقة وتقدم

# القولقان وطريقة تشكيله



المقادير :

كمقادير الدوشيه تماما غير انه يختلف في تشكيله

الطريقة :

- ١ - يفرغ العجينة وتقطع الى دائريين مسطحين سمك كل واحد حوالي ٢ سم بواسطة طبق مقبوس والسكين
- ٢ - يوضع وسط أحد الدائريين طبق مغروب فطره اصغر من عصر لصق سابق ويعمس السكين في بدقيق ثم تقصص بها الدائرة ويرأى الا يكون السكين انشاء القطع مائلة حتى يحصل على دائرة سميكة مفرغة -
- ٣ - يوضع الدائرة المفرغة فوق يد فرد لتسليمه ويوضع في صاج مائل بآباء ومحرط الجو يد بالسكين حتى ينقص يد ثنتين وبأحد شكل صعدت القطير ويدهن بوجه بالنص \*
- ٤ - يحمر في فرن جاف لمدة نصف ساعة ثم يهدأ الحرارة عند الاقتراب من انصاف وقد يعطى الوجه بورقة مدهونة سمك اذا اضر الوجه دون المضج \*
- ٥ - بعد ان يبرد يقطع بفرقة ويحشى به بطماق ثم يبرح في بزر مد خمسة دقائق وسطه -

## مربعات الفطير بالعجوة

المقادير :

$\frac{1}{2}$  كوب ريت  
ماء للعجن

$\frac{1}{2}$  كيلو دقيق + درة ملح  
٢٠ ملعقة بيكنج بودر

طريقة :

- ١ - ينخل الدقيق مع الملح و البيكنج بودر .
- ٢ - يضاف الزيت لدقيق مع لتقليب باطراف الاصابع حتى يفتنى الريت ويصبح الخليط كفتات اخضر .
- ٣ - يصب الماء تدريجيا مع عجن انحيط .
- ٤ - تكرر المعينة على شكل مستطيلات سمك  $\frac{1}{2}$  سم ويعرض ٥ سم ثم يوضع المشور فوق كل مستطيل ويلف حتى يصبح كالمصا بعرض ٢٥ سم تقريبا .
- ٥ - تدهن المستطيلات بالريت وتقطع الى اجزاء صغيرة طول كل جزء ٣ سم وترص الوحدات في صينية مدهونة زيت وترج في الفرن حتى يحمّر الوجه وتقسّم .

## كعك العيد بالبيكنج بودر

المقادير :

٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر  
١ ملعقة كبيرة رشة الكعك  
١ ملعقة كبيرة سمسم

٢ كوب سمن  
١ كوب لبن  
١ كيلو دقيق

المشور . (  $\frac{1}{2}$  كيلو ملين ، أو كوب محمرات مغرية ، - سكر بودرة )

الطريقة :

- ١ - يوضع السمن مع اللبن في احلاط الكهربي حتى يسيّل ( يمكن استعمال المحرب الكهربي )
- ٢ - يضاف البيكنج بودر للتقليق وينحلا مع ، ثم تصاف ليهم رشة الكعك والسمسم .
- ٣ - يضاف لتقليق للسمن واللبن ويقلب جيدا حتى تتكون عجينة مثل عجينة الكعك تماما .
- ٤ - تقطع المعينة وحدات صغيرة ( كور ) ، ويوضع وسط كل وحدة قطعة من اللبن أو كمية من المكسرات لغرية ، ثم ترص لوحات في صاج وترج في الفرن حتى يحمّر الوجه .
- ٥ - يرش الوجه بالسكر البودرة ويقدم .



# الفصل الثاني

## أنصاف تصنع بحميرة البيرة

تتكلما في الباب الأول عن أنواع حمائر . ومنهم حميرة البيرة . ويكره أن يصاح أي صنف يستخدم منه عصبة البيرة لأنه من موافق ثلاث نقط أساسية هي تحصيلها ، هي الدفء ، و رطوبته مديدة في سائر رقىء وعداء حميرة بادية ملعقة سكر فيه .

وتشتري حميرة البيرة من محابر . ويمكن الاحتفاظ بها بدرجة في أنشالجه . وقد يجفط بها في فريزر لمدة ستة شهور . و كان من يصعب يخبون على حميرة طازجة فيمكن شراء حميرة جاهزة يباع في بعض محلات سقفة معده في علم يمكن لأحد من يباقي مكان بارد جاف . وهذا لأنه من قراءة يستخدم استخدامها وتاريخ تحصيلها حتى يضمن سلامتها .

ويستخدم حميرة البيرة في عمل الحبر بأنواعه المختلفة والبشر ، وبعض أنواع أبسكوبات والحلوى وسوف نوضح فيما يلي بعض الأنصاف باستخدام حميرة البيرة

أهم النقاط التي يجب مراعاتها لحاج الأنصاف التي تصنع بحميرة البيرة :

- ١ - يجب أن العجينة جيدا باليد حتى يورع يثبت الحميرة
- ٢ - أن تم حفظها في ابتلاجه فيجب تركها فترة بعد دمج من التلاجه حتى تأخذ حراره الحمره
- ٣ - يجب يعضيه لعجينة بعد الانتهاء من عجنه يفظله حتى يصفى بدرجة حراره
- ٤ - أن يوقت مدى يحتاج منه بعضه نجرم يختلف من وقت لآخر حسب درجه حراره المكان
- ١ - وفي المكان الدافئ يحتاج لعجينة من ٤ - ٦ دقيقه نجرم . وبذلك توصف العجينة هي دافئ مكان بالاسراع في حررها .
- ٢ - وفي مكان . مدى درجة حرارته ٢١ درجه يفرط يحتاج بعضه من ساعة إلى ساعة ونصف لتحمير .
- ٣ - في المكان البارد يحتاج من ٨ - ١٢ ساعة لتحمير .
- ٥ - يجب ترك العجينة لتخمر ببطء ليعطي أحسن النتائج .
- ٦ - لا يضر بعضه أن يضاف نبي حميرة البيرة إلا بعد أن يحرر تمام ويصفى من حمم
- ٧ - يجمع الأنصاف برش ليدقق على سطحها أو بالماء والبيض ( كما في بعض ) ، ودهن بوجهها من زكرية ويثبت قبل الحبر .
- ٨ - أن يصور جعل لول يصفى دهن بوجهه بالنبيص المحقق بالماء أو اللبن أو بالخلو
- ٩ - لتكوي إذا كانت الأنصاف جلوة ( كاللبن ) .
- ١٠ - يجب حفظ بعضه في بيرة ماء بوضعه في كيس باللو ووضعه في الفريزر على أن يتم سحقه في خرد على النار وقد طليه .

## طريقة العجن بخميرة البيرة



بعد ذلك نضع السمن أو الزيت حتى يغطي تمامه ٢٠ حبات السمن ويضاف الى الخليق ونتركه  
مدخله الخميرة مع السكر ثم يضاف اسمايس الدافئ (يس + ماء) ويركب حتى يحمض ثم يضاف الى  
سمن + بيض



ثم نضع العجينة بهذه الطريقة لتوزيع نبات الخميرة



نضعه في الفرن  
نضعه في الفرن

نضعه في الفرن  
نضعه في الفرن

# العيش الكيزر والعيش الصندوق وغيره

المقادير :

- ١ - كيلو دقيق + ثلثه ملح
- ١ - ملعقة صغيرة سكر
- ١ - ملعقة خميرة بيرة حجم عنب الحمل
- ١ - ملعقة كبيرة زبد أو سمن
- ١ - كوب لبن أو ماء دافئ
- ١ - بيضة

طريقة :

- ١ - يترك الدقيق مع ملعقة سمن أو الزبد حتى يمتلئ بماء .
- ٢ - تراب اميضة ويضاف الى الدقيق والزبد .
- ٣ - تدعك الخميرة مع ملعقة سكر حتى تسين ثم يضاف اليها اللبن أو الماء الدافئ .
- ٤ - تترك حتى تخمر ، ثم تصاف الى الدقيق والبيض .
- ٥ - بعض يسطح جيداً ثم يبت لتوزيع سبب الخميرة وتترك العجينة حتى تخمر .
- ٦ - بشكل لعينة الى قطع مساوية ثلثه ( العيش الكيزر ) أو الى مربعات ، يرد صغيره و لآخرى كبيرة ( ويوصح اصغيره فوق الكبيرة مع الصندوق يصف الدائرة الصغيرة بشتها ) أو حسب الرغبة في قالب كند مدهون ( عيش صندوق ) أو بشكل على شكل سطوانة مع عنب شعوي على الوجه ( العيش شعوي ) حتى يخبز ويتصاعف حجمه .
- ٧ - يرض يوحده في صاج مدهون بالسمن ويدهن بوجه بالبيض مخفف باللبن أو الماء والسح .
- ٨ - برج اصاج أو القالب في فرن حار جداً حتى ينضج .

## الشريك

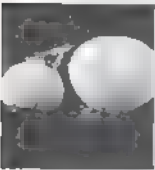
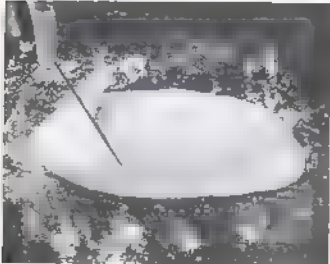
المقادير :

- ١ - كيلو دقيق + ثلثه ملح
- ١ - كوب سكر
- ١ - كوب زيت
- ١ - ملعقة كبيرة زبد أو سمن
- ١ - كوب لبن أو ماء دافئ
- ٢ - ملعقة سمن

طريقة :

- ١ - تدعك خميرة مع ملعقة صغيرة سكر دسكاً جيداً حتى تسين ثم يضاف اللبن الدافئ أو الماء الدافئ .
- ٢ - يضاف قليل من الدقيق الى الخميرة وتترك حتى تخمر في مكان دافئ لمدة نصف ساعة .
- ٣ - يوضع الدقيق و ثلثه الملح في سلطانية بعد غسله ثم يضاف اليه الزيت الدافئ ثم تصاف الخميرة والبيض .
- ٤ - يخبز جيداً باليد لتوزيع سبب الخميرة وتترك في مكان دافئ بعد تغطيتها حتى تخمر .
- ٥ - بشكل على هيئة ثلاث اصابع متشابهة ويرض في صاج مدهون ويترك حتى يخبز ويتصاعف حجمه .
- ٦ - الصاج في فرن حار جداً حتى ينضج .

# اشكال مختلفة من العيش الأفرنجي



## حلقة البرتقال بالزبيب



مقادير

- |  |   |
|--|---|
| ٦  | ٦ |
| ١  | ١ |
| ١  | ١ |
| ١  | ١ |
| عصه جديره بده بحم غير لامل   |   |
| الحشو ( مقدار من عجوة المدهوكة بمعلقة سمى - او ٢ ملعقة كبيره رطب - ملعقة كبيرة رند |   |
| ٢ ملعقة كبيرة سكر سنتر فيش - بشر برتقالة )   |   |

طريقه

- ١ - دغل بحميرد مع لسكر حتى يسيل ثم نصاب اللس يد هـ و ملعقتين شقيق ونرد - معصاه في سلطانية مدة نصف ساعة حتى تحمر
- ٢ - سخن السقيو ودره الملح ثم نصاب انه بيضة وملعقة رند اسيايح ثم نصاب منه بحميرة سماوي عملها ، ويخلط بجميع جيداً يابيد لتوزيع نبات التحميره
- ٣ - يعنى انحيط ويبرد في مكان دافىء حتى يتصاعف حجمه
- ٤ - نمرن بعينه على شكل مستطيل حونه ١٢ بوصة وعرضه ٩ بوصات ويدهن المستطيل بمعصه ارد
- ٥ - نحص بحشو ويوضع فوق المستطيل بالسمواي ويف على شكل سمويسرون ثم يفرغ على شكل دائرة
- ٦ - يرحى في صينية مدهونه سمى ثم نغص الدائرة من الخارج بمقدار نصف بوصة على مسافات متساوية من كل مده بوصة ويدرك في مكان دافىء مدة نصف ساعة حتى يحمر
- ٧ - نضع في فرن متوسط بحر رد حتى يحمر ابوجه ثم يوضع في طبق التقديم وقد يحمل بطوى الماء والطور الحمص او يرش بالسكر لجودة
- ٨ - عمل حلوى الماء بوضع ملعقتين سكر بودرة ماعطة جدا في سلطانية ثم نغص عنق معصه صغيره مده
- ٩ - نضع حصر حصر وسرعة حتى مغلقة امه ويعطى شهر المعلقة نغشب



## المقادير

- ١ كيلوغرام دقيق + دة ملح ١ كوب زبد  
٣ كوب سكر ٥ بيضات  
١ ملعقة صغيرة فانيليا ٢ كوب ماء  
٢ ملعقة كبيرة زبد ١ ملعقة صغيرة سكر فانيليا  
١ ملعقة صغيرة زبد ١ ملعقة صغيرة سكر فانيليا  
قطعة خميرة بيرة في حجم عين الجمل

## الطريقة :

- ١ - تدعك الخميرة في السكر حتى تسين تماما ثم يضاف اليها الماء الدافئ مع التقليب الجيد
- ٢ - ترفع الزبد على النار حتى تسيل ثم ترفع من على النار وتترك حتى تصبح دافئة ثم تصف الى خليط سابق وتترك قليلا حتى يبرد
- ٣ - يخلط دقيق مع ملح ويضاف اليه السكر ثم يهرس مع عجينة سميكة مع اصافه الزبد والواكه
- ٤ - تدعك العجينة جيدا ثم تترك تخمر مدة ١ ساعة ثم تكرر الى وحدات متساوية
- ٥ - تدهن القوالب بالزبد وتوضع بها الوحدات او تهرس الوحدات في صاج مدهون سمن وتترك حتى يخبز ثم يدهن الزبد بالسكر ويرش بالسكر
- ٦ - يخبز في فرن متوسط لدرجة ١٨٠ درجة

## المقادير

- ١ ١/٢ كوب دقيق + دة ملح + كمون  
٢ ملعقة سمن ١ ملعقة سكر  
١ بيضة ١/٢ كوب لبن دافئ  
١ ملعقة صغيرة سمن  
قطعة خميرة بيرة في حجم عين الجمل

## الطريقة :

- ١ - تدعك الخميرة في السكر حتى تسين تماما ثم يضاف اللبن الدافئ ويقلب الخليط جيدا وتترك قليلا حتى يبرد
- ٢ - يخلط الدقيق مع الملح ثم يوضع سمن ويهرس بوضوح حتى يخبز ثم ما لم يخبز الملح والكوم
- ٣ - يرب البيضة وتضاف للدقيق مع التقليب ثم يضاف اللبن والخميرة تدريجيا ثم تعجن وتترك جيدا وتترك حتى يخبز
- ٤ - يشكل اصابع طويلة وتترك حتى يخبز الحمر
- ٥ - يدهن الزبد بالسكر ويصف بالسكر
- ٦ - يرش لوزة بخلط من الكمون والسمسم
- ٧ - يخبز في فرن متوسط لدرجة ١٨٠ درجة حتى يخبز

# كمكة شمس النسيم البحتلين

## المقادير .

٢ بيضة

٤ كوب دقيق + ذرة مع

١ ملعقة فانيليا صغيرة

٣ كوب لبن

٣ كوب سمن

٣ كوب سكر بودرة

١ كوب ماء دافئ

قطعة خميرة بيرة في حجم

عين لحم

معلقة صغيرة سكر

سدريش

لحشو , سح عجوة

مهروس في قنين من سمن

مع ملعقة قرفة ناعمة أو

٤ ملاعق ربيب أو مربى قها



## الطريقة

١ - بعد اخذوا في حالة العجوة دعة السح مفروم مع سمن حتى يهرس تمام ثم تصاد فيه ملعقة لوزة الناعمة \*

٢ - ندع الخميرة البيرة مع ملعقة اسكر حتى سيب ثم تصاد اليها ماء الدافئ ( كوب )

٣ - تصاد قنين من الدقيق الى الخميرة قليلا مع ليقب حتى تكون عجيه منه يميل الى اسبوبة وتترك لتخمر في مكان دافئ \*

٤ - ينحل الدقيق ودره ملح ثم تصاد فيه سحر و سمن اسماح و اللبن الدافئ و ليدص بعد ربه و صافة ليدبل ثم تصاد فيه خميرة اسبق معها ولب العجين حمد سالد سوبع بغيره وتترك لتخمر في مكان دافئ \*

٥ - تقطع لعجبة الى كور متوسطه بحجم لكره الصغير وندش كل و حدة باى نوع من انواع لحشو موجود وتلم اطراف الكرة

٦ - ندهن صينية بالسمن او ابرد و نرص بكور محب سرك مسافة بين كل كره واهرى وتترك لتخمر فندصق الكرات بعضها ببعض مكونة فريض كبير او نرد لسفاد بحيث لا نلتصق السكراد بعضها ببعض مكونة فريض كبير او نراد المسافات بحيث لا نلتصق لكرات بعد لخمر و في هذه حادة نقدم على هيئة وحدات كابريوش \*

٧ - يدهر بوجهه بالنسج ثم نرش بالسكر لسفرعش و نوح في فرن حار دة ١٥ دقيقة حتى يحمي بوجه ثم نقب في طبق بمقدام بحيث تكون الوجه لاعلى ونقدم \*



لقب داور

- ١ مقدار من عجينة البحتلين  
١ ملعقة كبيرة قرفة ناعمة  
١ ملاعق ربيب + معقطين هواكه مسكرة  
١ ملعقة ربيب  
١ ملعقة حنظل بودرة  
١ ملعقة عسل ابيض

المستطوي

- ١ - تفرد لمعجبة على شكل مستطيل ثم تدهن الوجه بالزبد ثم يعطى المستطيل بخليط من الفواكه المبكرة المفردة والزبيب والقرفة الناعمة والمبكر \*
- ٢ - تلف بمعجبة كالسويسرول وتقطع حلقات بسبك بوصة \*
- ٣ - تدهن مسينية بالسمن ثم توضع الوحدات على مسافات وتترك مدة نصف ساعة حتى تخمر وتلتصق الوحدات ببعض \*
- ٤ - يرش الوجه بالمبكر السوداء ويزج من الفرن حتى يحمّر ويبيض ثم يدهن الوجه بعد البضج وهو ساخن بالعسل الأبيض أو اللبن الساخن وتترك لتبرد ويقدم كوحدة \*

### Hot Cross Buns

في تاريخهم القديم

- |   |                      |     |                                  |
|---|----------------------|-----|----------------------------------|
| ٣ | كوب دقيق + ملعقة ملح | ٢   | معلقة كبيرة سكر                  |
| ١ | معلقة بهارات         | ٢   | معلقة كبيرة سمن                  |
| ½ | معلقة جبهان مطحون    | ١ ½ | كوب لبن أو لبن وماء              |
| ٢ | معلقة زبيب قهـا      |     | قطعة خميرة بيرة في حجم عين الحمل |

۱۰۰

[illegible]





تورته السافران

تورته وجاتوه البابا



قوالب البابا

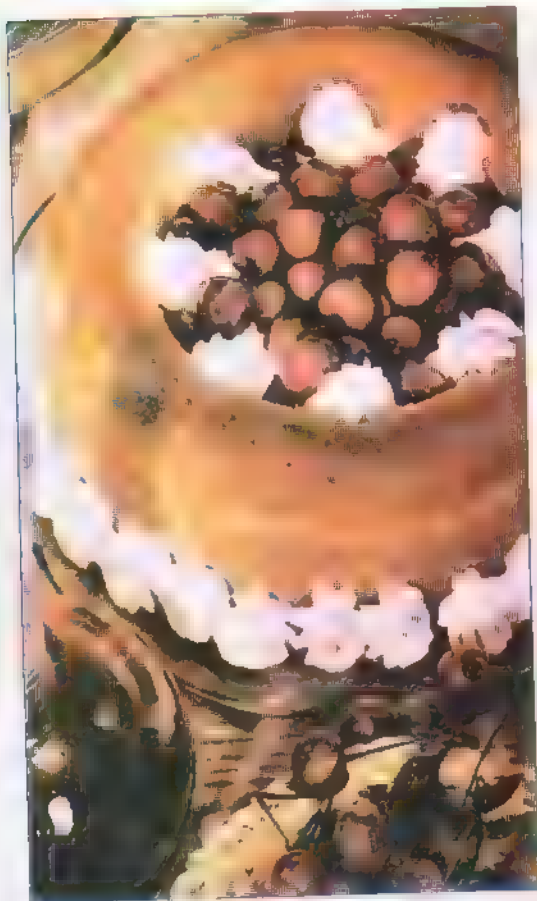


سادا أو شاديلي  
د بار أو شاديلي  
سب ميسر ان

# أشكال مختلفة من البتسا



تورته الباي بالفاكهة والكريم شانتي



# تورته وجاتوه البابا

سكر عمل عدة اصناف حتى من عتبة بابا مثل انتورت واجنوهات وحصصها تعمل بنفس مقادير مع اختلاف في طريقة التقديم ولتجميل \*

مقادير

١ كيلو دقيق + ذرة ملح	٧ كيلو نس	مقادير الشراپ -
كوب رند	علبة هواكه محفوظة	٢ ١/٢ كوب سكر
١ بصاص	٣ كوب سكر	٢ كوب ماء
خميرة بيرة بحجم كوب لحمل	١/٢ كيلو كريم شانلى	١ ملعقة عصير ليمون
١ ملحقة فانيليا	١ ملعقة فانيليا	

أو

٢ كوب دقيق	١ كوب نس	مقادير الشراپ:
١ كيلو رند	١ ملعقة سكر مسرغش	كاسامنة
١ بصاص	١ كوب كريم شانلى	
١ ملعقة فانيليا	خميرة بيرة بحجم كوب لحمل	

طريقة

- ١ - نضع الخميرة حذراً مع السكر حتى يميل ثم بصافاً اليه اللبن وهو دافئ وتترك حتى تخمر قليلاً
- ٢ - نربط البيض قليلاً وبصاف اليه الفانيليا ثم يضاف للعجينة السابق ثم بصاف البيرة سائلة وهي دافئة
- ٣ - يضاف الدقيق بحول اصناف اسمه رند ملح محيط مع يتقلب الحيد وقد نبت العجينة جيداً ببيد لتوزيع بيضات الخميرة

نضع انصبنا ناسن وورش بدقيق ( هالب الماندا الكبير ) او قوبنا اعطيرت في حانة عمل جاتوهات ، نضع العجينة في القوالب حتى تصل الى النصف وتترك حتى يمدىء [ القالب فقط ] نوصع في مكان دافئ مع بعضتها ( مدة ٢ - ٦ دقيقة

نترك للحمر ( اى يرفع سطح العجينة في القالب ) ثم نخرج في فرن حار حتى تمسح لمدة ٥ - ٦ دقيقة \*

- يعد الشراپ ويتترك ببيد ( طريقة عمل الشراپ مبيبة بعد ) \*

- سقى بالشراپ لبارد حيد ، ذلك بعد عرس الشوكة في اجراء مخنعه حتى يمكن ان يشرب الماندا بصاف و شرب حتى نبرد ويحلى بالكرام و فاكهة ويقدم كنوع من تورته مثل تورته اسماهان او جاتوهات من سقى بالشراپ ويقدم كما هي او شق وتحشى بالكرام شانلى ويسمى بابا او شانلى او بحر في غروب المسحبه ، على شكل اركب ( وتشق وتحشى بالكرام شانلى وتسمى ماريان شانلى وعد تحمل بالفاكهة نوب حشوها \*

حرجة عمل الشراپ بصاف ماء اى سكر ويرفع على النار حتى يدوب سكر تماماً ثم يضاف عصير الليمون ويترك على النار حتى يبرد نوعاً وعادة ما يكون شراب الصاب احمق من شراب الطوى - مة

## البقرة (١)

تصنع البقرة بعدة طرق هي اما تصنع من عجينة العوليتاج ( الميس في ) او مضافة خميرة اسيرة او بطريقة السريعة .

المقادير :

٢ كوب دقيق	٢ فن ثوم مهروس
٢ ملعقة كنبرة سم	١ كيلو بسطرمة
٤ قطع انشوجة	ماء بلعج
١/٢ ملعقة بيكنج بودر	حلقات طماطم
٤ ملاعق حس رومي مبشور	قطعة جبنة شيدر مقطعة شرائع رفيعة
١ ملعقة بيمسون	بهار وملح وفلفل
١ عسة طماطم صغيرة	زيتون احمر منزوع النوى

الطريقة :

- ١ - يوضع دقيق في سلطانية عوبطة ويصاف اليه الملح والبهار والفلفل والبيكنج بودر ثم يوضع عليه السمس ويقلب بأطراف الاصابع حتى يحتفى السمس تماما .
- ٢ - يضاف نصفة الليمون الى ماء العجن ويصف الماء تدريجيا على الحليط السابق حتى تتكون عجينة صالحة للفرد .
- ٣ - يدهن صينية صغيرة دهنا جيدا ثم تفرد العجينة في الصينية ثم يعطى الصينية تماما بسمت ١ سم ، ثم يوضع فوقها صلصة الطماطم بحيث تغطي العجينة تماما ( هذا المقدار يكفي لعمل عدد ٢ بيقة ) .
- ٤ - يقطع البسطرمة الى قطع صغيرة وترص فوقها صلصة الطماطم ثم توضع فوق السطح شرائع الجبنة اشيدر وترش جبنة الرومي ويجعل بالريتنون الاسود والاحمر والانشوجة والبثوم ثم ترش شرائع الطماطم وقد يوضع على الوجه ملعقة زيت .
- ٥ - ترح في الفرن حتى تصبح ( ١٥ - ٢٠ دقيقة ) حتى يحمر بونها ويقدم

## البقرة (٢)

المقادير :

٢ ١/٢ كوب دقيق + دره ملح	ملح وفلفل
١ بيصة	٥ ملاعق كبيرة زيت
١ كوب حس دافىء	١ ملعقة صغيرة سكر

خميرة بيرة هي حجم عين الحمل

الطريقة :

- ١ - يخل الدقيق مع الملح وتعمل حفرة في وسطه

- ١ - تدفع بحميرة مع سكر حتى تسيل ثم يضاف قليل من لبن الدافئ حتى يحمى مدة ١٠ دقائق
- ٢ - يصب الخليط في وسط لدقيق ثم تصاف البيصه وثلاث ملاعق من الزيت ثم يعصر وتنت حيد ويصفى قليل من اللبن ان احتاج الامر بتكوين عجينة صالحة لتشكيل وتترك حتى يحمى \*
- ٣ - تشكل على شكل دوائر كبيرة او تقطع دوائر \*
- ٤ - يرض في صنية مدهونة ويوضع فوقها أى أصناف حسب الرغبة مثل خلطات طعام مع يرش بالزيت والقليل والبصل المقطع شرائح وقطع من الريحون الأسود أو لأصناف المقطع حببات وقطع من حبس الشيدر أو حبس الرومى المشور ثم يرش على الوجه معقترين زيت
- ٥ - تترك في الفرن حتى يحمى الوجه وتنضج ( مدة ١٠ ساعة ) \*

## المبتسما السريعة ( ٣ )

### المقادير

- |                                   |                      |
|-----------------------------------|----------------------|
| ١ عينة صغيرة صلصة طعام            | ٢ رقيق عيش شامى رقيق |
| قطعة جن شيدر مقطعة اى شرائح رقيقة | ٣ ملحقة كبيرة عصاف   |
| ريتنون اسود مزوج النوى            | ١ ملحقة سمى          |
|                                   | حببات طعام           |

### الطريقة :

- ١ - يبرع وجه الزعيف ويوضع انقاع في صنية ويدهن بالسمى ثم يعطى بصنية الطعام ثم يعصاف ثم شرائح الحبس الشيدر ويجهن السطح بحبات الطعام والريتنون الأسود
- ٢ - تترك في الفرن لمدة عشر دقائق وتقدم ساخنة \*

## الاصابع الطعمة بالسمن

### المقادير :

- |                 |                               |
|-----------------|-------------------------------|
| ١ ملعقة سمن     | ٢ كوب دقيق + ديه ملح          |
| ١ ملعقة فانيليا | ١ ملعقة كبيرة سمن             |
| زيت للتحمير     | ٢ بيضة                        |
| ماء دىء للحص    | ١ ملعقة صغيرة سكر لحميرة      |
|                 | قطعة حميرة نيرة لحم عين الجمل |

### مقادير الشراب :

- |                       |             |
|-----------------------|-------------|
| ١ ملعقة صغيرة فانيليا | ١ ٢ كوب سكر |
|                       | ١ ٢ كوب ماء |

### الطريقة :

- ١ - يعمل الشراب كما في عمل شراب لطوى الشرقية وبنك لير.
- ٢ - يسخن لدقيق ويذبح ويوضع في سلطنة ويضاف اليه السمن ويعقر بأطراف الأصابع حتى يحمى بصل \*
- ٣ - يعمل حفره في وسطه ويرب البصل مع صفاة الفانيليا في الحفرة \*

- ٤ - تدعك الخميرة في قليل من السكر ثم يضاف إليها قليل من الماء الدافئ وتصب في الحفرة أيضا .
- ٥ - يعجن الجميع عجا حيدا مع اضافة ماء دافئ اذا احتاج الأمر حتى تتكون عجينة بانسة نوعا .
- ٦ - تشكل على شكل اصابع بطول الأصابع ويغسل وجهها بالشوكة ويرش الوجه بالسمن وتترك في مكان دافئ حتى تحمر .
- ٧ - تحمر الوحدات في ابريت العرير ثم تسقى بالشراب البارد .

## البوريك

### المقادير :

- |  |   |
|--|---|
| ٢ بيضة بلعج                            | ١/٢ ملعقة دقيق ( ٢ كوب ) + درة ملح  |
| ١ بيضة لدهان الوجه                     | ١ ملعقة صغيرة سكر للخميرة   |
| ١ ملعقة كبيرة سمن                      | ١/٢ كوب لبن دافئ  |
| خميرة نيرة في حجم عين اجمل             | ٢ ملعقة كبيرة سمن ساخن  |
| ١ ( ١/٢ كيلو عجوة - ملعقة سمن محمص ) . | الحشو : حبة بيضاء - ملعقة سمن جاف أو ( ١/٢ كيلو عجوة - ملعقة سمن محمص ) . |

### الطريقة :

- ١ - تدعك الخميرة بالسكر حتى تسين ثم يضاف إليها لبن الدافئ .
- ٢ - يسحل الدقيق ودره الملح ويصب في وسطه خليط الخميرة ويعطى بقليل من الدقيق ويترك في مكان دافئ ويقطى بعجلة وذلك حتى يتكاثر نبات الخميرة .
- ٣ - يضاف السمن الساخن إلى الدقيق ويعجن الخليط عجا حيدا مع اضافة قليل من اللبن اذا لزم الأمر حتى تصير العجينة لينة نوعا .
- ٤ - تترك العجينة لتخمر وذلك لمدة نصف ساعة .
- ٥ - تلت العجينة جيدا وتقطع قطعاً متساوية ثم تعرد كل قطعة بالشاه وتقطع على شكل دوائر .
- ٦ - يبلل الأطراف بالماء ويوضع في وسط كل دائرة مقدار من الحشو ثم تثني حتى تصبح نصف دائرة ويضغط على الأطراف .
- ٧ - يدهن الوجه بالبيض المضاف إليه الغافليلا ويرش بالسمن ويترك ليخمر ( أي يتضاعف حجمه تقريبا )
- ٨ - يختار في فرن حار نوعا ويقدم ساغما أو باردا .
- ٩ - طريقة الحشو

بدعق نواة بلعج ويدعك البلع بملعقة سمن على النار ويضاف إليه سمن محمص ، وقد يضاف إلى العجوة قليل من الماء مع انقلاب حتى تلين تماما ( تهرس ) .

أما في حالة حشو الجبة فتهرس السمن بالشوكة ويضاف إليها قليلا من سمن ع .



## القرص

المقادير :

١ كيلو دقيق	١ ملعقة صغيرة شمر
١ ١/٢ كوب سمن	١/٢ ملعقة صغيرة ملح
١ ملعقة كبيرة سمنسم	١ ملعقة صغيرة يانسور
١ ملعقة سكر	قليل من الماء الدافئ
١ كوب بن دافئ بعض	ملعة خميرة بييرة بحجم عين الحمل

الطريقة :

- ١ - يبقى السمنسم ويخمن \*
- ٢ - تدعك الخميرة مع ملعقة سكر حتى يسيل ثم يضاف إليها الماء الدافئ وتترك في مكان دافئ حتى يجم \*
- ٣ - يخل الدقيق والسمن ويضاف إليه الشمر واليانسور والسمنسم \*
- ٤ - يقدح سمن ويصب على الدقيق ثم يقلب بالكبشة ( المقصوصه ) حتى تهدأ حرارته ثم يفرط حدا مايبعد ( ييس ) \*
- ٥ - تصاف خميرة على الجليلد سابق وتعن جبدنااليد مع الملت الحيد و اضافة اللبن يريويا حتى تتكون عجينة متوسطة اللبونة ، وتترك في مكان دافئ لتخمر \*
- ٦ - تشكل بعد اتمام تخمر الى قطع متساوية على هيئة مستديرات قعرها ٨ ١٠ سم وسعكها حوالي ٢ سم \*
- ٧ - ترص القرص على صاج غير مدهون ثم تترك لتخمر وتحر في فرن متوسط الحرارة لمدة ٢٠ ٣٠ دقيقة

## القرص بالعجوة

المقادير :

كالمقادير السابقة ويضاف اليها ١/٢ كيلو عجوة \*

الطريقة :

- ١ - تعصص عجوة ويرال عشرها ثم تدعك جيدا بمقدار منعتين من السمن مع روعها على لسان حتى تلين وتترك لتبرد \*
- ٢ - يبدع في عمل القرص نفس الطريقة السابقة غير انها تحشى بالعجوة كالآتي
- ١ - توجد قطعة من السجين وتكور ويعم في وسطها حفرة توضع فيها قطعة من العجوة ثم تجمد الحواف وتلصق بعضها ببعض وتبط العطيرة \*
- ب - ترص الوحدات في الصاج حتى تخمر وتحر في فرن متوسط الحرارة \*

## كحك العيد

### المقادير :

١ كوب ماء دافئ وليمون	١ كيلو دقيق بلدى
$\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح	$\frac{1}{2}$ كوب سمن
عجينة	قطعة خميرة بيرة بحجم عين الحمل
سمسم	١ ملعقة سكر سترهيش
	١ ملعقة صغيرة من راحة الكحك

### مقادير العجينة :

$\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة بهار كحك	٣ ملاعق كبيره سمن
١ ملعقة صغيرة سمسم مفى ومحص	٢ ملعقة كبيره دقيق
	١ فنجان غسل ابيض

### الطريقة :

#### ١ - عمل العجينة :

١ - يقدح السمن ويضاف اليه الدقيق ورائحة الكحك حتى يصفر لون الدقيق فيضاف السمسم ويقلب ويرفع الاناء من فوق النار .

ب - يضاف السمن تدريجيا ويقلب جيدا ، ثم يعاد الاناء على النار مع التقليب المستمر حتى يعلظ قوام العجينة ( يعرف قوامها بتبريد جزء منها فاذا تكونت منه كرة طرية ويم تلتصق بالاصابع دل تلك على النضج ) ، ثم ترفع من فوق النار وتترك حتى يبرد ثم تكرر وتستعمل في الحشو .

#### ٢ - عمل الكحك :

١ - يحل الدقيق ورائحة الكحك ودره الملح ، ويوضع في اناء نظيف ويرش فوقه السمسم .

ب - يقدح السمن ثم يرفع من فوق النار ويصب في الحال على الدقيق ويقب بكنشه حتى تهدأ حرارته ثم يفرط ( يبس ) جيدا نايد .

ج - تدلك الخميرة مع ملعقة السكر حتى ينسل ثم يضاف فيها الماء الدافئ مع لب العجينة جيدا حتى تتكون عجينة يابسة نوعا ثم تترك لتخمر .

د - تكرر العجينة لى كور مسبوكة صغيرة ثم يوضع بوسط كل واحدة مقدار من العجينة السابق اعدادها .

هـ - تغط باليد ويجعل الوجه بالنقاش وتزج في الفرن حتى تصبح ثم يرش لوحه بسكر النودرة عند انقضاءه .

## الكرواسان

### المقادير :

١ ملعقة صغيرة سكر	٢ $\frac{1}{2}$ كوب دقيق ( حسب العص ) + درة ملح	٢
٢ ملعقة جبن رومي مبشور	بيضضة	٢
$\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة فانيليا	كوب لبن	$\frac{3}{4}$
حش ابيض مدهوك بلحشو	كوب سمن سائل اوريدت	١
	قطعة خميرة بيرة بحجم عين الحمل	

### الطريقة :

١ - يعب بمزج مع سمكة سكر حتى ينسل تماما ثم يتم دهنة اللبن ويصنع الى سميرة

- ٢ - يسيح السم ، ويصاف وهو داهي الى حيط اللب الداهي مع الحميرة .
- ٣ - يرب نبض قليلا ثم يضاف اليه الحيط السابق ويقلب جيدا ويضاف اليه لافانيل .
- ٤ - يضاف لدقيق تدريجيا الى الحيط السابق حتى يتكون عجينة صالحة للفرد ثم تترك بحمر .
- ٥ - تلت العجينة جيدا لتوزيع بذات الحميره ثم تقطع الى اجزاء متساوية على شكل كور .
- ٦ - تفرد كل كرة على شكل قرص ثم تقصع بالسكين الى اربعة اجزاء .
- ٧ - يؤخذ كل جزء ويوضع عند طرفه العريض قطعة من الحن الابيض المدهوك ويبرم على شكل صمغ .
- ٨ - تدهن بالبيض وترش بمشور لجير لرومي وترص في صاج مدهون بالسم وتترك قليلا حتى يحمر .
- ٩ - يرح اصاج في الفرن لمدة ١ ساعة مفرضا وتقدم على طبق من الطلور وهي ساخنة

ملاحظات :

- ( ١ ) يمكن ان اعجينة بالطريقة السابقة وتترك مستقيمة مثل الزعفر ثم يدهن الوجه بالبيض وقصص من الكمون الخش والمخ وتسمى ( اشنانجل ) .
- ب - او يمكن عمل مستطيل طويل من اعجينة بمرص بوصتين تعريضا يحشى بالمحوة المدهوكه ثم يلف العجين بحيث يغطي المحوة تماما ثم يدهن الوجه بالنص ويرش بالسسم ثم يقصع قطعاً صغيرة بطول بوصة .
- د - يغبز في فرن متوسط الحرارة حتى يحمر الوجه ويقدم .

## عجينة الكريب

المقادير :

٢ ملعقة سكر	٣ كوب دقيق + درة ملح
١ ملعقة صغيرة فانيليا	٤ كوب لبن
زيت وسمن للتحمير	١/٢ كوب ماء
	٦ بصصات

الطريقة :

- ١ - ينحس دقيق مع درة ملح ويضاف سكر ويوضع في سلطانية ويغمس حفرة في وسطه
- ٢ - يوضع لبن وسمن واللبن في الحفرة ويقلب جيدا بمضغعة خشب حتى يتكون عجينة سائلة
- ٣ - يتم بصفة العجينة السائلة بمضغاه حتى يتأكد من عدم وجود أي كتل ( كلكتة ) وقد يضاف لبني لعجينة قليل من اللبن اذا ظهر ان عجينة قوامها سميك ثم يضاف الفانيليا .
- ٤ - يقدر قليلا من الزيت او السمن والزيت في طاسة ويوجد من الحيط السابق قدر كفاية بحيث يملأ الطاسة تماما على شكل قرص وترفع على النار حتى تصبغ قليلا مع حر الطاسة انشاء الصبغ ثم تقلب في الطاسة ( كما هي عمل البصص الاوميب ) ويترك على النار حتى تحمر قليلا ثم تقلب ليحمر الوجه الآخر ثم ترفع من على النار ثم يوضع مقدار آخر في الطاسة وهكذا حتى ينتهي المقدار .

## كريب چورچيت

## كريب بالمرجب



### **المقادير :**

- ١ مقدار من عجينة الكريب (٨ اعراس مطهية)
- ٢ كوب فاكهة مفصصة كالأناس أو اسفاح
- ١ كوب كريم باتسيير
- ٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة

### **الطريقة :**

- ١ - يخلط فاكهة المقطعة بالكريم باتسيير ويضاف إليها جور الهند ويقلب الطبق
- ٢ - يوضع مقدار ملعقتين كبيرتين في منتصف كل قرص وتلف الوحدات كالأصابع ويرص في طبق التقديم بشكل زخرفي الواحدة بجوار الأخرى ويرش على الوجه بسكر بودرة

## كريب بالمرجي

### **المقادير :**

- مقدار من عجينة الكريب
- ١ كوب مرجي مشمش أو أي نوع مرجي
- سكر بودرة

### **الطريقة :**

- ١ - يحشى كل قرص بالمرجي بواسطة اسفندبول من الخبز ثم تطبق على أربعة كف في صورة
- ٢ - يرص الوحدات في طبق بتقديم ثم يرش بسكر البودرة ويقدم معه يحمى الوجه بشر من الفاكهة التي من نفس نوع المرجي التي تم الحشو بها \*



## الباب الرابع

### الحلوى الشرقية والمأكولات والمرحب

الفصل الأول الحلوى الشرقية

الفصل الثاني المشروبات

الفصل الثالث المرحب

الفطائف المحشوة بالكريمة (قراطين الفطائف)



طريقة حشوا الفطائف بالكريمة صمعة ١٥٠

## الفصل الأول المحليات الشرقية

١ - الحلوى الشرقية من الأصناف المحببة لدى الشعب في مصر والوطن العربي ، ولها قيمة غذائية كثيرة بسبب تركيز المواد النشوية والسكرية والدهنية . وعادة يستخدم فيها مقدار من المكسرات والبريب ، وهذه الأعنية تعتبر مصدرا جيدا للبروتين ويستعمل مع معظمها الشراب ( المحلول السكرى ) .

شراب الحلوى الشرقية :

المقادير :

ماء ورد أو زهر أو فانيليا	½ كيلو سكر
١ ملعقة صغيرة عصير ليمون	١ كوب ماء

الطريقة :

- ١ - يذاب السكر في الماء على نار هادئة ثم يضاف عصير الليمون ، ويقوى النار وتترك حتى يعقد قليلا مع بزح الريم كلما ظهر .
- ٢ - يرفع من فوق النار ويترك حتى يبرد . ويستعمل هذا الشراب ليسقى به جميع أنواع الحلوى الشرقية .

## صينية الكفاة بالمهلبية

المقادير :

قليل من القشدة	½ كيلو كفاة
أو	١ ملعقة نشا
١ ملعقة سمن بيضاء	١ كوب لبن
	½ كوب سمن

الطريقة :

- ١ - عمل المهلبية للحشو
- ٢ - يتم اذابة النشا في قليل من لبن البارد .
- ٣ - يوضع اللبن على النار حتى يغلي ثم يضاف الى النشا ويرفعوا على النار حتى يغلى الخليط
- ٤ - تضاف القشدة أو السمن مع التقليب الجيد ويسك تكون جاهزة للاستعمال .
- ٥ - تدهن الصينية بالسمن .
- ٦ - تقطع الكفاة باليد الى قطع صغيرة وترش بقليل من السمن ثم يوضع نصفها في الصينية بحيث يعطى قاعها .
- ٧ - يعطى بالمهلبية السابق اعدادها ثم تفرد باقى كمية الكفاة بحيث تغطى الوجه تماما وترش باقى كمية السمن على وجه الصينية .
- ٨ - يروح في فرن حار حتى يحمر الوجه ثم تغلف على الوجه الآخر ويعاد الى الفرن حتى يحمر الوجه الثاني .
- ٩ - ( يمكن تسوية الكدبة على النار خارج الفرن حتى يحمر الوجه ) ثم يسقى بالشراب جيد ويقدم .

## صينية الكفاة بالمكسرات

يتم نفس طريقة ومقادير الكفاة السابقة مع استبدال الحشو بأي نوع من أنواع المكسرات المقشرة جيداً والمطبوخة بالسكر .

## صينية الكفاة بالأناناس

نفس نفس طريقة ومقادير الكفاة السابقة مع استبدال الحشو بشرائح الأناناس

## صينية الكفاة بالجبنه الزاكوٲ

يتم نفس طريقة ومقادير الكفاة السابقة مع استبدال الحشو بمقدار ربع كيلو حصة زاكوب نضعها في معصرة سمن .

## الكفاة الملفوفة (برما )

نفس مقادير الكفاة السابقة مع التغيير في شكل والحشو أنسى فنحصر على المكرب فقط دون وضع السكر عليه وننحصر لطريقة هي

### الطريقة

- ١ - يؤخذ حصة من الكفاة ( الطرخ ) ويغرد على مائدة ويررد وساوى سمكها تمام .
- ٢ - يوضع صفه من الحشو بوسط الحصلة ثم يشب طرف الحصلة (أزير بالند اليسرى ولف الحصلة من طرفه لاسم باليد اليمنى مع صلاحته لأختر من الكماز وعدم تحريك اليد اليسرى تماماً حتى يتم لف حصلة .
- ٣ - يوضع في صينية مدهونة جيداً ناسمن وتكرر العمدة ناسمنه نفاقى الحصلات بحيث ترص بجانب بعضها في الصينية .
- ٤ - يسخن مقدار من سمن ويصب على الكفاة ويرج الصينية في الفرن المتوسط بحررة حتى يجمر نوبها .
- ٥ - يصفى من سمن ثم يسقى بالشراب المررد ويررد حتى تبرد تماماً وتقطع أصابع ويقدم .

## أصابع الكفاة

### المقادير :

مكسرات مقشرة للحشو  
ملعقة سكر - هانيليا

١/٢ كيلو كفاة مدهونة  
١/٢ كيلو سمن  
١/٢ مقدار من شراب السابق

### لطريقة

- ١ - يؤخذ حصة من الكفاة ويغرد على المائدة وساوى ( يعطى باقي المقدار لكي لا ينف ) .
- ٢ - يوضع مقدار ملعقه من الحشو على طرف الحصلة المقروءه ويسف كالأصبع ثم يقصع بفصله عن باقي حصة ويوضع في صينية مدهونة جيداً ناسمن بشرط ألا يلامس الحرف المقطوع قاع الصينية ( يلاحظ تحصى بحصة ثم بعض بقوطة منبه بالماء معصورة حتى لا تحف ) .



٣ - بكرر العملية حتى تنهى الحصلة ويضع الأصابع في انصبه بحوار بعضها تمام

٤ - تكرر العملية حتى ينتهى مقدار \*

٥ - يقدح مقدار لسم ويرش على الأصابع وترج في فرن متوسط الحرارة حتى يحمر لونها

٦ - توضع الأصابع على مصفاة نصفية اسم ثم ترش بقليل من الماء الساخن وتهر المصفاة لتخلص من الماء بسرعة ( وذلك حتى تطرى ) \*

٧ - تسقى الأصابع بالشرب بعد سارد وينثر جنى برب وتقدم

### صبيحة الكفاية الحمراء ( تورتة الكفاية )

المقادير :

١ كوب كريمه	١/٢ كيلو كفاية
١/٢ مقدار من الشرا	١/٢ كوب ماء معنى
مكسرات	٤ ملاعق سم
	٢ ملعقة سكر

الطريقة :

١ - يقطع الكفاية بالسكين قطع صغيرة ثم يوضع في طاسة وتحمى بالسم حتى يحمر ثم ترفع من على النار \*

٢ - يوضع الكفاية الحمراء في المصفاة ويصب عليها قدر كوب ماء معنى لتخلص من انكهية الزائدة من المادة الدهنية حتى يصبح الكفاية طرية \*

٣ - تصفى من الماء تماما ويسقى بالشرا وتنثر حتى يشارب ثم تحفظ بالمكسرات

٤ - يوضع في انقلب ( قالب دنا ) حتى تأخذ شكل المورية ثم يصب في طبق مسور وقد يوضع في وسط لعلب قطع من الموز ثم تعطى بالكريمة \*

### القطايف المحشوة بالمكسرات

المقادير :

مكسرات محمصة ومقرية	١/٢ كيلو قطايف
٢ ملعقة سكر سنترش	٢ ملعقة سمن أو زيت ستجمير
١ ملعقة ماء ورد	مقدار من الشرا

الطريقة :

١ - بعد نجشور باصافه السكر بمكسرات ثم مصفاة ملعقة ماء فادنيا او ملعقة ماء ورد \*

٢ - يحمى كل واحدة بقدر من المكسرات ثم يدهن لحواف بالماء

٣ - ينقل لوحده مع يضغط على الأطراف ثم تسقى في السمن أو الزيت حتى تحمر

٤ - تسقى بالشرا وهي ساخنة وقد يرش بجوز اهد ليشور ويقدم

## القطايف المحشوة بالكريمة ( قراطيس القطايف )



### المقادير :

- |   |                         |
|---|-------------------------|
| ١ | كوب قمار                |
| ٢ | ملعقة سمن أو زيت لتجمير |

### الطريقة :

- ١ - تشكل القطايف على شكل قراطيس ثم ثقّل بآسيا .
- ٢ - تحمر في السمن أو الزيت ثم تشل وسعى بالشرب البارد
- ٣ - تحشى بالكريمة أو الكستردة وترص في طبق على شكل الوردية وتقدم .

## قمر الدين المطبوخ

### المقادير :

- |   |                                  |
|---|----------------------------------|
| ١ | ملعقة صغيرة فانيليا أو ماء ورد   |
| ٢ | كوب قمر الدين مصفى خفيف القوام   |
| ٣ | ٣ ملاعق صغيرة فانيليا أو ماء ورد |
| ٤ | ٦ ملاعق كبيرة سكر                |

### الطريقة :

- ١ - يفكك النشا في قليل من الماء البارد
- ٢ - يعلق قمر الدين ويغلى بالسكر مع التقليب الحذر ثم يضاف إليه نشأ مع التقليب المستمر
- ٣ - يرفع على النار ويضاف الزبيب أو سكر العروم ويترك على النار حتى مدة ٢ - ٥ دقيقة حتى يصبح النشا وبذلك باختفاء طعمه .
- ٤ - يرفع من على النار ويضاف ماء الورد أو الفانيليا ويصب في أطباق عويطة أو كاسات من البور سينه بالماء البارد وتترك تماما . وقد يجمن الوجه من الكريمة السكر أو لسبق المحمص
- ٥ - توضع في لثلاجة الى حين التقديم .

## أصابع زينب

المقادير :

قطعة حمير بيضة بحجم عبيد الجسم

½ كيلو سمن مقدوح أو رند

4 كوب ماء دافئ

1 ملعقة سكر

½ كيلو دقيق

½ كيلو سميط مسبوسة ناعم

شراب سكرى مثل شراب مكافاة

ریت لتحمير

1 ملعقة فانيلا

الطريقة :

- 1 - مدك الحميرة في سبطانية حتى نسيل ثم تصاف إليها كوب ماء دافئ مع ستمرار التقليد
- 2 - يوضع بدقيق في سبطانية متسعة ويصب عليه السمن مقدوح ويقلب جيدا
- 3 - تصاف بحمير بدقيق ولسمن ثم يضاف الماء الدافئ تدريجيا اذا لزم الأمر مع سمن جيدا مايد
- توزيع سمن بحميرة ( مثل طريقة سمن لكحل وبعث مدة ساعة سحر
- 4 - تشكل من اصعية اصابع ويمرر كل اصبع على ظهر عنشرة لتحميلها بحيث يظهر كالأصبع المقط
- 5 - يقدح الريب وتلقى فيه الاصابع حتى يحمر لونها ثم ينش وسقى بالشراب امدرد المضاف اليه الفانيل
- 6 - ترص الاصابع في طبق من النور وتقدم باردة \*
- 7 - يمكن ضاهه شريرتقانة للعينة د1 وجد لتحسين طعمها \*

## أم علي

المقادير :

1 كرو، سمن ستمير

مكسرات مقرية

مقدار من الريب

½ كيلو جلاش مدارح

½ كيلو سكر بلحجية

½ كيلو سمن

الطريقة :

- 1 - يقطع جلاش اى اخرء حسب شكل بطانية او الصيفية ، ثم تحمر واحدة تلو الأخرى ويرفع بسرعة ويوضع على ورق شفاف لامتصاص اسعر الزائد
- 2 - يرمز نصف مقدار الجلاش بحمير في صينية أو قالب فرن أو طاجن ، ثم يوضع مكسرات والريب ثم يغطى بالنصف الثاني من الجلاش \*
- 3 - سحر دلس ويجلى بالسكر ثم تصاف الى الجلاش بحيث يتشرب جيدا \*
- 4 - سحر اصيفية حوالى ½ ساعة ثم تخرج هي من منوسعد الحارة حتى يحمر اوجهه وقد تصاف فني من اسن
- تجلى خروج الصيفية من الفرن \*
- 5 - يمدح في العوالب كما هي أو تجمل الصيفية بورق شفاف مشرشر

# لقمة القاضي

المقادير :

- ١ كوب دقيق
- ١ ملعقة كبيرة سكر ستريفيش
- ماء دافئ سحج
- زيت للدهن
- ١ كوب بطاطس مسبوقة ومهروسة ( قد يستعفى عنها )
- ٢ ملعقة كبيرة جوز هند مبشور
- قطعة من خميرة اسيرة في حجم عين الحمل
- ١ ملعقة كبيرة من عرق لحلاوة
- بزره ملح
- مقدار من الشراب وشراب بحوى الشرقيه

طريقة :

- ١ - نضع الخميرة بملعقة سكر حتى نسل مع اصابعه نصف كوب ماء دافئ ونترك لخمير .
- ٢ - يفتح عرق لحلاوة في كوب ماء بارد ثم يصفى .
- ٣ - نحض الدقيق مع الملح ثم نعمل حفرة في وسطه ويصب فيها خليط الخميرة ، وفي حالة استعمال البطاطس نضاف البطاطس للدقيق ويقلب جيدا ثم نعمل حفرة ويصب فيها خليط الخميرة .
- ٤ - نحض الدقيق عجينة لينة نواعي سلطانية أو نضاف ماء دافئ اذا احتاج الامر .
- ٥ - نثم نحريه عرق لحلاوة المذاب في ماء بارد حتى تتكون رعوة ونؤخذ هذه الرعوة ونضاف في عجينة ونحرق جيدا باليد لنورج خميرة وادجال لهواء ونستمر في حقو نعصه حتى يترك جدار لسلطانية بسهولة ثم نترك في مكان دافئ نخمير .
- ٦ - نؤخذ قطعة عجينة باليد اليسرى ونعرف بملعقة صغيرة من هوة ريب باليد اليمنى ونؤصع قطعة نعصه للصغيرة في ريب الخمير اعزير وهكذا حتى نحمر الوجبات ونشغل من ريب
- ٧ - نسقي بالشراب البارد ثم نبش من الشراب ونؤصع في مصفاة لنخلص من شراب نرائد
- ٨ - نؤصع في طبق من النور وترش بجوز الهند المبشور .

## صينية قرع العسل

المقادير :

- ١ كيلو قرع غسل امتامبولي
- ٢ كيلو سكر ستريفيش
- ١ كوب ماء
- ١ ملعقة كبيرة بقسماط ناعم
- ٢ ملاعق ريب
- ٣ ملاعق كبيرة جوز هند أو جوز مفري
- ٢ ملعقة كبيرة سكر ستريفيش
- ١ ملعقة صغيرة ماء ورد

## صلصة يذماء مكونة من

- ٢ كوب لبن  
٢ ملعقة كبيرة سمن  
٢ ملعقة كبيرة دقيق  
سكر لحيحة اصلصة  
٢ بيضة  
١ ملعقة صغيرة فانيليا أو ماء ورد

### الطريقة :

- ١ - يفرم القرع ونقطع ثم ابلع ثم يوضع على ماء مع السكر والماء ودرع على نار هادئة حتى يصبح ثم يصفى بمصفاة لتخلص من سائل
- ٢ - يعم الصلصة انصاء وذلك بوضع سمن في ادء ثم يضاف اليها الدقيق ويرفع على النار حتى يصغر ثم يحمى لبن بسكر ويصب على الدقيق ويرفع على النار حتى يعطى قوامه ثم يبرد هيلال ثم يضاف البيض بعد حقه واصابه القاسما مع تقليب
- ٣ - ملحد مقدار الحشو مع بعضها وتضاف بقرع انصاج كما يضاف نصف مقدار الصلصة ليصعب وتغلى الحليب جيد .
- ٤ - تدهى بصنية بالسمن ويصب فيها حبيب مفرع ثم يعطى بالصلصة ليصعب استيقه تحت بعضي بوجه تماما ويرش عليه البقسماط الماعم مع قليل من الزيت
- ٥ - يوزج في افرن حتى يتصح ثم يقدم اما ساخن او باردا .

## صينية البقلالة

### المقادير :

- ١ كيلو جلاش حارز  
مقدار من المكسرات المفرية مع  
ثلاث ملاعق سكر سنترهيش  
مقدار من لشراب  
ماء ورد أو زهر  
١ كوب سمن

### الطريقة :

- ١ - تدهى صينية متوسطه احجم بالسمن لسائل دهن جيداً .
- ٢ - يمد الحشو ثم يضاف به السكر وماء ورد ويقلوا جيداً
- ٣ - يوضع نصف الجلاش بحيث يعطى قاع الصينية ثم يوزع عليه الحشو بالنسابة ثم يعطى بالنصف الثاني من الجلاش .
- ٤ - تقطع اما مثلثات أو مربعات حسب ماويه
- ٥ - يمدح اسمن ويصب على الصينية وهو ساخن ثم يرح الصينية في فرن متوسط بحراره حتى تصح
- ٦ - تسقى بشراب المارز وتترك حتى تبرد ثم تقب وتقدم

## كرات عين الجمل والبلح

### المقادير :

- ٢١ كوب عين جمل مفري أو فوس سودى مفري  
١ كوب سكر  
١ كيلو زبد بدون ملح  
١ ملعقة قرفة  
دقيق للعجن حسب الحاجة  
كوب عجوة مفرية

### طريقة :

- ١ - يمدح يزد مع سكر جيداً ثم يضاف عجوة وعين سمن والقرفة وعين من الدقيق
- ٢ - سكر على شكل كور وترفع على صحن مدهون وترفع في افرن حتى تصح
- ٣ - في ملى صحن مدهون يمدح سكر سوبه وتقدم

## صينية البقاوة (التمرة)

المقادير :

١ كيلو جلاش	٣ كوك لس
١ كوك سمن	٢ ملعقة نشا
٢ كوك شراب	١ ملعقة زبد أو سمن أو قشدة
	١ ملعقة جوز هند مبشور أو مكسرات مغرية
	١ ملعقة ماء ورد

الطريقة :

١ - يتم اعداد العشو كالآتي

١ - يذاب النشا في قليل من اللبن البارد .

ب - يوضع باقي اللبن على النار حتى يعنى ثم يضاف على النشا مع التقليب حتى يغلظ قوامه .

ج - يعاد على النار مدة دقيقة حتى يبيض النشا تماما وتضاف في أثناء ذلك ملععة الزبد أو قشدة

د - يقلب الجميع مع اضافة ماء زهر أو ماء ورد أو فانيليا

٢ - تدهن صينية متوسطة الحجم دهنا خيدا ، بالسمن ثم يوضع نصف الجلاش ويفرد بالتساوي في صينية .

٣ - يوضع العشو الساخن عمله ويفرد على سطح الجلاش ثم يوضع النصف الثاني من الجلاش بحيث يغطي لصينية تماما .

٤ - تقطع حسب الرغبة ، ثم يصب السمن عليها مفعوفا وترج في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج

٥ - تسقى بالشراب البارد وقد يرش ايوخه بملعقة من حور الهند المبشور أو المكسرات المغرية .

## عش العصفور

المقادير :

١ كوك سمن سايب
١ كيلو جلاش
٤ ملاعق كبيرة مكسرات ( بندق محمص مغري أو قستق مغري ) أو جوز هند مبشور
مقدار من الشراب

الطريقة :

١ - تؤخذ ورقة جلاش وتشى نصعين ، وتلف كالسجارة على يد ملعقة خشب أو ما يمثلها ، ويبدأ باللف من اسفل لأعلا ، مع ملاحظة ترك حواشي بوصة بدور لف لتكون بمثابة قاعدة العش تعمل على حفظ المكسرات للمستعملة أي التجميل .

٢ - يضغط على الورقة المنفوفة من أعلى إلى أسفل بقصد نزعها من الاسطوانة الخشبية وهذا يساعد على تكماشها ، ثم تدرج الورقة ماجراس ويحاط على انكماشها وتشكل على هيئة العش ( مستديرة ووسمها مسدود ) .

- ٢ - توضع في صينية مدهونة بالسمن وتكرر العملية لجميع أوراق الخلاش على أن توضع الوحدات بجانب بعضها ، وهذا يساعد في المحافظة على شكلها .
- ٣ - يرش على سطحها مقدار من السمن السائل وتترك لمدة ربع ساعة ثم يحبر في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويحمر لونها .
- ٤ - تصفى من السمن وتوضع في الشراب الساخن حتى تتشرب تماماً ، ثم ترفع منه وتترك حتى تبرد تماماً .
- ٥ - يملأ وسط العش بمقدار من البندق أو الفستق أو حور الهند ، وترص بنظام في طبق من البنور .

## ككل واشكر

المقادير :

- ١ كيو جلاش طازج
- ٤ ملاعق سمن
- ١ ملحشو مقدار من نعل لسوداسي المحمص المعروف أو المكسرات المفريه أو جوز الهند
- ١ ملعقة ماء ورد
- مقدار الشراب ( ١ ١/٢ كوب سكر سترهيش ) مثل شراب الكنافة
- ١ قليل من الفانيليا أو ملعقة صغيرة ماء ورد
- ١ ملعقة صغيرة عصير ليمون

الطريقة :

- ١ - يتم عمل الشراب كما ذكر
- ٢ - يضاف السكر لماء ويوضع على النار بهدئة مع التقليب حتى يذوب السكر .
- ٣ - يضاف عصير الليمون وعب الفانيليا ثم يرفع من على النار ويكشط لريم كلما ظهر .
- ٤ - يرفع الشراب بعيداً عن النار وتضاف اليه اناسلدا أو ماء انورد ويترك ليبرد .
- ٥ - طريقة عمل اصنف
- ٦ - يعد ملحشو بخلط السكر بالمكسرات وجوز الهند مع اضافة ملعقة ماء انورد
- ٧ - يفرغ من ٣ : ٤ ورقات جلاش
- ٨ - يوضع ملحشو ويلب بورق على شكل عصا ، ثم تقطع الى اجزاء صغيرة بطول ٢ سم
- ٩ - تدهن صينية بالسمن وترص القطع واحدة بجوار لثانية في الصينية مع مراعاة ترك مسافة بسيطة بين كل منهما .
- ١٠ - ترش بقليل من السمن السائل وترج في فرن هادئ حتى يحمر لوجهه ويتنضج .
- ١١ - تسقى بالشراب الساخن ويترج في طبق وتجعل يحور الهند أو الفستق أو المكسرات وتقدم .

## جاثوه الجلاش بالكستردة

### المقادير :

- ١ كبلو جلاش خارج  
٢ كوب شراب  
٤ ملعقة كبيرة سمن  
١ كوب صلصة كستردة (أنضربا بصلصات)

### الطريقة :

- ١ - يؤتى بورق الجلاش وتطوى كل ورقة مرتين طوليا وتدهن بالسمن بحقة ثم توضع بوسطها ملعقة من الكستردة ، ثم يطبق عليها وتلف كالاصبع .
- ٢ - يرص الوحدات فى صينية مدهونة بالسمن ثم يرش عليها دافى مقدار السمن و مزجج فى الفرن حتى ينضج ويحمر الوجه .
- ٣ - يرفع من الصينية ويسقى بالشراب الساخن ويرش وجهها بالسكر البودرة والقرع و يقدم كطبق من جاثوه .
- ٤ - يمكن تشكيل جاثوه على شكل مثلثات وذلك بوضع ورقة الجلاش مطوية مرتين طوليا ودهنها بالسمن ، ثم توضع ملعقة من كستردة على طرف الجلاش وتثنى الورقة على شكل مثلث عدة مرات بحيث يكون اشكل النهائي على شكل مثلث ، كالصحن ( ثم يرص الوحدات فى الصينية ويمنم العمل كاساسى

## شكلمة جوز الهند (١١)

### المقادير :

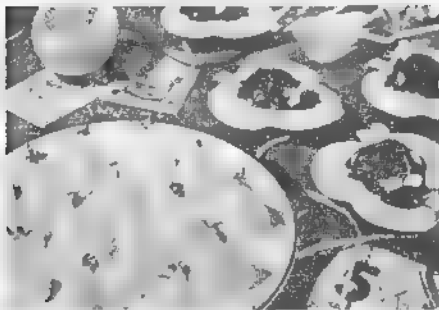
- ٢ كوب جوز هند  
١ كوب سكر بودرة  
١/٢ كوب سكر  
٢ ملعقة صغيرة بيكج بودر  
١ بيضة  
١/٢ كوب دقيق  
مقدار من الشراب ( ١/٢ كوب سكر + ١/٢ كوب ماء )

### الطريقة :

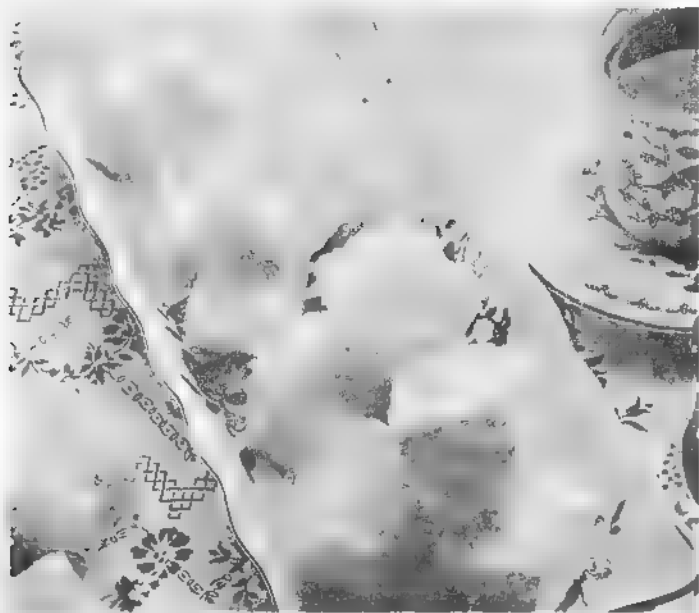
- ١ - يعد الشراب كالآتى .
- ١ - تصاف سكر سماء ويرفع على انهار حتى يسيح لسكر تماما  
ب - تصاف ملعقة صغيرة عصير ليمون ويرك على انهار حتى يعقد نوعا  
ج - تصاف لغانيليا ويرك حتى يبرد ويستعمل .
- ٢ - يرب لىص جيدا وتصاف لغانيليا ثم تصاف سكر ويرب لجميع جيدا حتى يعلط انقوام .
- ٣ - تصاف جوز هند والدقيق لمخلوط بالجمرة حتى تتكون عينة
- ٤ - تدهن صينية بالسمن دهنا جيدا ثم تصب انعجية فى لصينية وتساوى باليد وتزجج فى الفرن حتى تنضج .
- ٥ - يسقى بشراب وهو بارد وفى ساحة ويرك حتى تنضج تماما ثم تقطع



## شكلمة جوز الهند



البسيمة



## شكلمة جوز الهند (٢)

المقادير :

١ ملعقة سكر	١ كيلو جوز هند مبشور
١ ملعقة سمن	١ علبة صغيره لبن سلة ( مكثف محلى )
قشر من ليمون	١ ملعقة زبيب

طريقه :

- ١ - يضاف جوز الهند الى اللبن ويحطط جيدا ثم تصاف الفاسيا .
- ٢ - يدهن صاج بلسمن ثم يطن بالزبيب والسكر .
- ٣ - تشكل وحدات خليط من جوز الهند فى الصاج بواسطة ملعقتين بحيث يكون شكلها هرمى
- ٤ - تترج فى فرن متوسط حرارة حتى تنضج ( ادة ٥ دقائق ) ثم توضع فى طبق معطى بمقرش داسيل وتقدم

## البسيسة Coconut Fudge Slices

المقادير :

١ ملعقة صغيره بنكهج بودر	١ كيلو جوز هند مبشور
١ كوب زبيب	١ كيلو سكر
١ كيلو سمن او زبد	١ كيلو لبن

الطريقة :

- ١ - تضع السمن او الزبد على النار حتى يسيح .
- ٢ - يرفع من على النار ويضاف اليه اللبن والسكر ويقلب الخليط تماماً ويعاد على النار حتى يدوب السكر تماماً .
- ٣ - يرفع من على النار ويترك حتى يبرد .
- ٤ - يضاف البنيكهج بودر على البسيسة ، ويقلب جيداً .
- ٥ - عندما يبرد خليط اللبن يضاف اليه جوز الهند والبنكهج المضاف اليه البنيكهج بودر ويقلب الخليط جيداً حتى يتم تمامته .
- ٦ - تدهن صينية بلسمن دهناً جيداً ، ثم يفرغ الخليط السابق حتى يعطى الصينية تماماً
- ٧ - يتم تقطيع الخليط بسكين الى سموسكات وتترج فى الفرن حتى يحمّر الوجه وتنضج (حوالى ١ ساعة) .
- ٨ - تترج قطع بسيسة من بسيسة وترص فى طبق لتقديم .

## عيش السرايا (١)

المقادير :

١ رعيه من عيش الاكميك لقطائف ( عيش مخصوص )	مقدار من لشراب
٥ ملاعق سكر سنتر عيش	١ ملعقة عصير ليمون
٥ ملاعة كبيرة ماء	٥ كوب ماء
او ٢٠ قطعة سكر	١ كيلو سكر

الطريقة :

- ١ - لعمل شراب يوضع سكر مع الماء على النار حتى يدوب تماما ثم يضاف الليمون ويترك على النار حتى يقرب من ان يعقد شرط الا يكون عبيضا جدا .
- ٢ - يحرق السكر كاللبن يوضع لسكر مع الماء واسيمون وتترك على النار حتى يحمر اى يصير بونه نيرا محمرا ، ويعرف بالكرملة وذلك بتلوين الشراب السابق .
- ٣ - تصب الكرملة بشراب السابق وبصاف القاشينا - وللحكم على لون الشراب - توصع قطعة من العجبر وتترك مدة ٥ دقائق فان احمر بونه دل ذلك على التلوين السليم .
- ٤ - يفسر السطحان العجوى واسفلى للرعيه كذا الجوانب باحتراس بنزع البشرة بصلدة ( يقص حنر نايب حتى يسهل تقشير ) .
- ٥ - يقطع برعيف بالعرض على هيئة عراض او دوائر رعيه ويكون يقطع بسكين حنر مشرش ( يعنى الرعيف ربع مسديرات رعيه نوعا او ثلاث مسديرات عليطة ) .
- ٦ - تبنى لأخر ارض بالماء البارد تذبده خفيفة ثم يصب قرص في صينية مستديرة تسعة ثمعا .
- ٧ - يسخن اقرص بالشراب وهو دافىء ويرفع الصينية على نار هادئة ويحرك على النار باستمرار ويصب مقدار من شراب عسى بقرص قليلا كلما حجاج لأمر حتى يمشرب جيد بالشراب
- ٨ - يقب على طبق ميس بالماء ثم يكرر باقى المقادير وينترك حتى يبرد ويحمل كل عوص بالكريمة او العشده

## عيش السرايا (٢)

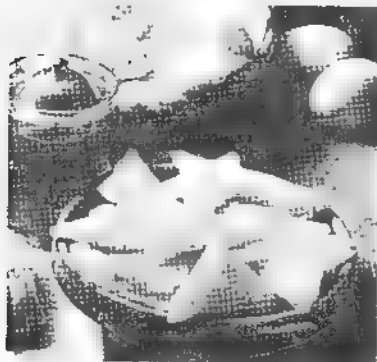
المقادير :

١ رعيه قينو صندوق او رعيه بسكو مصر مقطع	١/٢ مقدار لشراب السابق
كريمة او قشدة	١/٢ مقدار بكرملة لسانة

الطريقة :

- ١ - يقطع الحنر لى شراب رعيه نوعا في حالة استعمال رعيه الصندوق ، ثم تزال الاجزاء الصلبة ابنى يحدد بكل قطعة اما اذا استبدل رعيه بسكو مصر مقطع فتراف فقط لأجزاء لصلدة
- ٢ - تبنى كل قطعة حنر تذبده خفيفة بالماء وترص في صينية ثم يسقى بقليل من الشراب السابق عنه وهو دافىء ثم يوضع الصينية على النار ويتم تحريكها بصفة مستمرة مع استمرار صب الشراب عسى بمرحى بين حين وآخر حتى تمشرب تماما ويحمر بونه ثم تقلب على طبق ميس بالماء ويترك حتى يبرد ، يحمر

# البغاشة البسيطة



## المقادير :

- ١/٢ كيلو دقيق + ذرة ملح
- زيت أو سمسم للتحمير
- ٢ بيضة
- مقدار من الشراب

## الطريقة :

- ١ - يحض لدقيق ويضاف منه النصف ثم يعجن بالماء ، يضاف اليه ذرة الملح
- ٢ - يقلب بحض جيداً بالملحقة حتى يتكون عجينة متوسطة ليونة
- ٣ - تقطع الى خمس قطع مساوية وتترك لمدة عشر دقائق
- ٤ - تفرد كل قطعة بالمشاية ويرش سطحها بالدقيق \*
- ٥ - توضع اقطع الخمس المفردة فوق بعضها ثم تفرد ابي مسدير واحد كبيراً ويرفع
- ٦ - يقطع قطع متساوية اما مستديرة او على شكل مثلثات
- ٧ - يحمز القطع اما في اسمن او الزيت الغزير ثم تخبز وتوضع في مصفاه لتصفية لمادة ادهنية \*
- ٨ - يمكن رش قليل من الجبن الرومي المنشور وتقديمها كصنف جانبي مع الحبوب او البطيخ اما اذا اريد تقديمها كطبق حلو فتسقى بشراب ( مثل شراب الكافا ) وتقدم

## البسبوسة (١)

المقادير :

٢ كوب لبن	١ كيلو سمييط
١ كوب سمن	١ ١/٢ كيلو سكر
١/٢ كوب سمن	فانيليا أو ماء ورد

الطريقة :

- ١ - يتم عمل الشراب بنصف كمية السكر + ٣ كوب ماء كبير + ١/٢ كمية السمن
- ٢ - يضاف باقي السكر على النار ويقلب ويضاف اليه السمييط ونصف مقدار السمن ويسخن جيدا بالنار مع ملاحظة اضافة قليل من الماء اذا لزم .
- ٣ - تدهن صينية بالسمن بعير مقسوح وقد تدهن بالطبخية وحب
- ٤ - تقرد العجينة في الصينية ويوزج في فرن متوسط الحرارة .
- ٥ - عندما يصبح نصف سواء تخرج من الفرن ونقطع بسرعة ونرج في الفرن فوراً مع وضع السمن
- ٦ - عند انقضاء نصفها يضاف اليها الشراب ويمكن رجها في افرن قليلا بعد ذلك

## البسبوسة ( ٢ )

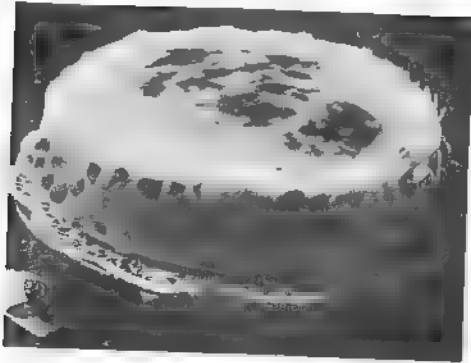
المقادير :

٢ كوب دقيق سمييط	٢ ملعقة كبيرة سمن
١ ١/٢ كوب سكر	١ ملعقة كبيرة طحينه
١ كوب زبادي	٢ كوب سكر
٢ ملعفه صغيره بيكنج بودر	٢ كوب ماء
	نور أو سمنق

الطريقة :

- ١ - يدعك السمييط جيدا مع السكر ويضاف اليه ملعقة كبيرة سمن ويسخن جيدا ثم يضاف البيكنج بودر ويعجن بالزبادي حتى تصبح عجينة طرية .
- ٢ - تدهن صينية بالسمن جيدا ثم بالطحينة ويصب خليط البسبوسة ويساوى بسطح
- ٣ - يقطع مربعات ويوضع في كل مربع ١/٢ بورة أو بندق ويترك لمدة ساعة على الأقل .
- ٤ - يرج في افرن حتى يصبح ثم ينقى وهي ساخنة بالشراب وهو دافىء وقد سخن بفرن ثانية لمدة خمس دقائق
- ٥ - طريقة عمل الشراب
- ١ - يوضع السكر مع الماء حتى يذوب ويعنى ثم يضاف اليه ملعفه عصير ليمون ويترك على نار حتى يبعد قليلا ( بشر بيكوز اضع من شراب الحمضى لشرقية )
- ٢ - يضاف اليه ملعفه سمن وهو دافىء وكذا ملعفه صغيره ماء ورد
- مُحَظَظَة - قد يضاف للبسبوسة ٣ ملاعق جوز هند منشور قبل اضافة الزبادي

## فطيرة الربادي

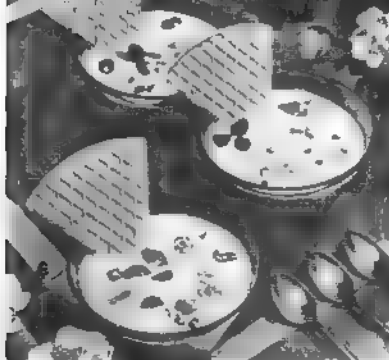


### المقادير :

- |                                      |                                      |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| ٢ بيضة                               | ١ كوب ربدي                           |
| $\frac{1}{2}$ ملعقة بيكربونات الصودا | ٢ كوب دقيق                           |
| مقدار من الشراب                      | $\frac{1}{2}$ ملعقة كبيرة بيكنج بودر |
| ١ ملعقة صغيرة فانيليا                | ١ كوب سكر                            |

### لطريقة :

- ١ - يعمل الشراب أولاً ويترك موضع السكر مع ماء على النار حتى يدوب السكر تماماً ثم يضاف عصير الليمون .
- ٢ - يحضرب ربادي مع البيكنج بودر و البيكربونات ويضاف اليهم السكر ويقرب جيداً حتى يدوب السكر تماماً .
- ٣ - يرب البيض ويضاف الى الحليب لربدي ثم يضاف الدقيق تدريجاً مع التقليب الحيد .
- ٤ - يدمج ماء الصابون او (قوة الفطير) صغيرة ( ثم يصب فيه الخليط ثم يرفع في قعر متوسط الحرارة حتى يمتصج . ويعرف الصبح بعرض سكين داخل الفطيرة هذا حرجب نصفه بل ذلك على نصحها .
- ٥ - يخب الخبز في الفرن بدرجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية حتى يخبز تماماً ويترك حتى يبرد تماماً ثم يقطع باليد أو بالشراب .



## الأرز باللبن

المقادير :

- ١ - ملعقة صغيرة فانيليا أو ماء ورد  
أو  
قرفة ناعمة أو مكسرات مغوية

٢ - ملاعق كبيرة أرز مدقوق

٢ - كوب لبن

٦ - ملاعق كبيرة سكر

الطريقة :

- ١ - يغلى الأرز بقليل من اللبن البارد .
- ٢ - يحسب باقى اللبن ويرفع على النار حتى يغلى ثم يضاف السداب فى اللبن مع التقليب .
- ٣ - يعاد الخليط على النار ابهانة مع لتقليب حتى يصبح الأرز (حوالى عشر دقائق) .
- ٤ - يرفع من على النار وتضاف الفانيليا أو ماء الورد .
- ٥ - يعرف فى الأصناف ويبرد حتى يبرد قليلا ثم يجهل بالقرفة والمكسرات واستسكوت ان وجد .
- ٦ - قد يعمل بطريقة أخرى وذلك بحرق عشر قطع من السكر الماكنية حتى يصبح كراملة ثم نصب على وجه الأطلاق

## المهلبية فى الفرن

المقادير :

- ١ - ملعقة صغيرة فانيليا أو ماء ورد  
مكسرات مغويه

٤ - كوب لبن

٢ - ملاعق كبيرة نشا

٦ - ملاعق كبيرة سكر

الطريقة :

- ١ - يصفى المشا فى قليل من اللبن البارد .
- ٢ - يحلى بأى لبن ويرفع على النار حتى يغلى ثم يضاف النشا السداب مع التقليب اسريع بالمضرب .
- ٣ - يرفع بعيط اسابق على النار فى حلة من النحاس مستديرة الجوانب يغلى مع لتقليب المستمر مدة ٥ ٧ دقائق حتى يصبح انشبا ويضاف فانيليا أو ماء الورد .
- ٤ - تصب فى جودو من ويرش على سطحها قنين من السكر البودرة ومقطعة من السمس ورق فى حيز من يحمر ابوجه ثم يترك لتبرد ويرش فوق ابوجه المكسرات المغوية وتقدم

## المهلبية بالبلح

المقادير :

نفس المقادير السابقة مع زيادة من ١٥ . ٢٠ بلحة حمراء .

الطريقة :

- ١ - نفس الطريقة السابقة حتى يصبح الشب وتصاف انفايليا
- ٢ - يسلق السج ويهرم ثم تصاف الى المحيط بسايق وبقلب معها
- ٣ - يصب خلط مهنية في كاسات او طس عميق ويترك حتى يبرد ويحمل الوجه بالكسرات ويثلج .

## المهلبية بالجيلي

المقادير :

- ١ - ناكو جدي مر اوله هذب في ٢ كوب ماء
- ٢ - كوب مهنية كالمساق عملها .

الطريقة :

- ١ - يوضع مقدار من مهنية بحيث يملأ نصف كأس ويترك في التلاحة حتى تبرد ويحدد
- ٢ - يصب عنها الحلى البارد حتى يملأ كأس ثم يوضع في ثلاجة حتى يجمد لحلي . وبعد بحسن الوجه بعد ذلك بوردية من الكريم شانئلي ويقدم مثلجا .

## المهلبية بالمستكة

المقادير :

- ١ - ملعق كندرة سكر
- ٢ - منعه كورر فلور
- ٣ - كوب من
- ٤ - منعه صغيرة رند
- ٥ - لجنشو وانجمل (قرعة ربيب- جور هند)
- ٦ - عص مستكة

الطريقة :

- ١ - يذاب الكورر شور في قليل من اللبن اسارد ثم يعلى بقه اللبن ويصاف اليه سكر والمستكة ويريد .
- ٢ - يصب على خلط اسس الكورر فلور المذاب ثم يرفع على اسار ويقلب حتى يغلظ قوامه ويصف اليه قليل من اسشر .
- ٣ - يعرف في اطلاق شور ويحمل بالقرعه وجور الهند ويترك تبرد وتقدم .

## اللبن الزبادي

المقادير :

- ١ - ملعقة صغيرة من لبن زبادي (بايت)
- ٢ - كوب لبن

الطريقة :

- ١ - يحرر اسس مدة عشر دقائق مع التقليب المستمر ويعا مباشرة في لسلاتير او الاكواب المحصصة للزبادي وذلك بحس اللبن يطفه ومن على ارتفاع .
- ٢ - يخرج لخمرة (ملعقة الزبادي البايث) بقليل من اللبن وتصاف للاواني بدون تقليب وذلك بوضعها من حد حاد حتى لا يتأثر القشرة المبكوثة اثناء صب اسس .
- ٣ - يوضع الزبادي في صينية بها ماء دافئ وتوضع في مكان دافئ وتعطى ومن استحسن ان يوضع في مرمر - ريب ناشغال بمرر اسده خمس دقائق ثم اصفائه ( وتوضع انصيدية عطاه وبها اواني قشبي اريشدي وبركه في افرى .



# البسيلة

## الطريقة

- ١ - يبق الصمغ ويعمل حديد ويوضع في الماء ويغلى حتى يثقل ثلاثه ارباع الماء بحيث يصل لثلاثه ارباع الماء
- ٢ - يرفع الماء على نار هادئه لمدة ٦ ساعات حتى يصبح (يصل السحار م حله المرسو سحار) يسرعه يصبح البسيلة

## التقديم

يحق بالسكر ويخدم وقد يضاف له لبن السحار ويحمل لوحه بخور هذا مشور والفرقة بعمه

# العاشوراء

## المقادير

- |                   |                     |
|-------------------|---------------------|
| ٣ كوب قمح مقشور   | ٣ كوب ربيب بناني    |
| ماء يكمي للتخميرة | كوب نور مقشور بصمغ  |
| سكر للتخلية       | كوب عبي حمل مقشور   |
| ٢ ملعقة كبيرة نشا | قرفة مسحوقة         |
|                   | فاينيليا أو ماء ورد |

## الطريقة

- ١ - يبق الصمغ المقشور ويعد بشيرة سديته بقليل من ماء ودعكه بين رحي يدين ثم يوضع في محلول سكر ويدعك باليد للتخلص من باق القشور
- ٢ - يغسل القمح جيداً بالماء البارد عدة مرات حتى يصير الماء رافقا
- ٣ - يوضع في حلة كبيرة ويعطى بالماء ويرفع على نار حتى يصبح ويضاف اليه مقدار من ماء كفي حتى لا يجف
- ٤ - يصبى نصف المقدار بمصفاة صفيته الثوب للتخلص من شبر الصمغ لاصح
- ٥ - يضاف الباقع من نصفه الى الماء المخبون على نصف غير المصبى
- ٦ - يعاد الإلقاء على النار ويرك حتى يغلي مع التفتيب
- ٧ - يضاف اليه نشا المقروح حديد بماء البارد ويقلب حديد ويرك حتى يغلي لمدة ٥ د مع التفتيب المستمر
- ٨ - يحق بالسكر حاكميه ويضاف به ماء نورد و يضاف ويكسرت مع (اختصاص بحره) يستعمل

## البطاطا بالقرصة والزبيب والكريم شانلى

المقادير :

١ كيلو بطاطا	٢ ملاعق كبيرة زبيب
٢ بيضة	٢ ملعقة كبيرة مقسمات
٢ ملعقة سمن	١ ملعقة صغيره فانيليا
٢ كوب لبن	١/٢ كوب كريم شانلى
١ ملعقة كبيرة مسحوق قرصة	سكر بودرة للتغطية

الطريقة :

- ١ - تغسل البطاطا جيدا وتسلق في كمية صغيرة من الماء على تكفى بتغطيتها حتى تنضج .
- ٢ - يدرق قشر البطاطا وتهرش جيدا .
- ٣ - يتم تسييح مقدار السمن في وعاء ويضاف اليه اللبن ثم تصاف البطاطا المهروسة وتقلب على النار
- ٤ - يحقق لىض ويضاف اليه ملعقة انبعلما ثم يضاف اليه البطاطا تدريجيا مع الحق الجند مع كل اضافة ويجب ان يلاحظ اختفاء انبصل تماما على صفاة الكمه التي تليها وهكذا حتى يندهى مقدار اللبض
- ٥ - يدهى صينية بالسمن دهننا جيدا ثم تعطى بالقسماط الباعم .
- ٦ - يحيط زبيب واسكر والقرصة
- ٧ - يوضع نصف مقدار البطاطا في انبصيله حتى يعطى انبعاث تماما ثم يوضع الحشو ثم يعطى بالنصف الاثاني من كمية البطاطا .
- ٨ - توضع ملعقة سمن على الوجه ثم ترج في افرن حتى تنضج وتقلب في صبق مدور وتترك حتى يبرد تماما ثم تجعل بودرات من الكريم شانلى وتقدم كنورقة .

## ككرات البطاطا

المقادير :

٢ كوب بطاطا مسلوقة ومقشرة ومهروسة	٢ ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة
٢ ملعقة مكسرات حفرية	٢ ملعقة كبيرة شيكولاتة فورماسيل
٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة	ورق سيسي لتقديم

الطريقة :

- ١ - نوحص حماما المسدوفة في سلطانية ويضاف اليها الشيكولاتة البودرة والمكسرات وملعقة سكر بودرة .
- ٢ - يهرس جيدا وتشكل على شكل كرات .
- ٣ - يهرس حرد - على شيكولاتة افورماسيل ويهرس عليها السكر لبودرة ثم يوضع في ورق اللبسية وتقدم .

## الفصل الثاني

### مشدجات شهية

نقد تطور بغيره المتلحبات في السموات والبحيرة. يجب اصنع لا تقتصر على تقديم الجيلاني و سكره  
بشكلهم المعروف بل صير. عدة نوع حرى مختلفة كما صمد المشدات لا تعنى فقط جيلاني و سكره  
بل اصناف على اصناف كثيرة من الناحية من سكره والافواه و الاماسه و غيرهم. وقد حرموا في هذه  
لكن عدده اصناف مختلفة من هذه المتلحبات كما احترت صنفين من الصلاني وسيل عنهم معروف

### جيلاني بالكريمة

القادير :

١	معلقة كبيرة كسندرة موزرة	٢	معلقة ماء لادامه جيلاني
٢	٢ معلقة كبيرة سكر موزرة	٤	كوب سكر شاماني
١	بيضة (يفصل بياضها عن صفارها)	١	معلقة عذيق
١	ورقة جيلاني	٢	كوب سكر

الطريقة :

- ١ - يوضع الكسندرة والسكر والفانييا وصفار بيضة في مصف كوب لس ويقسوا جيدا حتى يمتزجوا جميعا \*
- ٢ - يرفع بقية الس على النار حتى يغرب من العليان ثم مصاف على الحيط سابق ويرفعوا على النار حتى يعلط قواما كثيفا نوعا \*
- ٣ - تداد الجيلاني في ماء ثم مصاف بحدود اسبق مع القلب (بصرف بصراف سكراني) \*
- ٤ - يوضع الحيط في الفريزر ويترك لمدة نصف ساعة
- ٥ - بصراف صاف لخص جيد (مارج) ثم مصاف الحيط وكذا سكر شاماني الى الصلاني سابق عمله ويقلب الحيط بصفة ويرج مرة اخرى في الفريزر حتى يجمد تماما
- ٦ - يتم اجراجه من الفريزر ويضعه في سلاخه سكر بحدود ساعة ثم يصر في كاسات ويقدم معه النعكوب \*

### الجيلاني بلبن النسله

لقادير :

١	كوب سكر	١	ملعقة كبيرة كسندرة موزرة
١	معلقة سكر	١	ملعقة كبيرة ماء بارد
١	ورقة جيلاني		
١	معلقة كبيرة شكولاته اذا اريد عمل جزء منها بالشيكولاته		

## بطريقة :

١ - تخلط لكستردة لينة بقليل من اسن النار .

٢ - يلقى باقي اللبن ويصب على الحليب السديق مع التقليب بشدة بمصر صلب .

٣ - يرفع الحليب على النار ، مع التقليب حتى يعمى .

٤ - يضاف الجيلاتين ويذاب في ملعقة ماء ، ثم يرفع على النار حتى يذوب تماما ، ويضاف الى الحليب .

٥ - يضاف مع الحليب اسنيد ، ثم يضاف الفانييا ، ويترك حتى يبرد تماما .

٦ - يضاف الى الحليب ويقلب جيد ، ثم يصب في سبطانية ويوضع في الفريزر لمدة ساعتين .

٧ - يتم خراجه من الفريزر ويصرب بالمصرب مدة ثلاث دقائق ، ثم يصب في قالب كبير او في قوالب صغيرة ( مراعى ان يغطى القالب بورقة شفافة حتى يسهل قلبه ) ويترك في الفريزر حتى يجمد ، يدار الشلحة بي أقصى سرعة .

## الماسية الفاكة

### المقادير :

- ١ كوب عصير فاكة ( عسل او مانجو وعمر وله )
- ٢ : ورقاب من الجيلاتين
- ٣ ملاعق كبيرة سكر سمرهيش
- ٤ كوب ماء

### بطريقة :

١ - يذاب الجيلاتين مع ماء على نار هادئة مع التقليب ويضاف اليه السكر حتى يذوب .

٢ - يضاف عصير الليمون الى عصير الفواكه ، ثم يضاف الحليب الى الجيلاتين مع التقليب المستمر .

٣ - يصب الحليب جيدا وتصفى لالماسية ويصب في قالب مدل بالماء وتترك في الفريزر حتى تجمد تماما .

٤ - يقلب القالب بمرر في ماء دافئ ، ثم يسلك الحواشي ويوضع على طبق بور ويجمل بالمسكينة .

## الماسية المانجو

### المقادير :

- ١ كوب ماء
- ٢٠ جرام جيلاتين ( ٤ ورقاب تقريبا )
- ١ كوب عصير مانجو
- ٢ ملاعق كبيرة سكر

### بطريقة :

١ - يجمع حوامل ويذاب في مقدار من الماء على نار هادئة ثم يضاف السكر حتى يذوب .

٢ - يضاف عصير المانجو ويعاد تخلط الحبيبات .

٣ - يضاف الى الحليب ويصفى الى الماسية ويصب في قالب مدل بالماء وتترك في الفريزر حتى تجمد تماما .

٤ - يترك القالب بمرر في ماء دافئ ، ثم يسلك الحواشي ويوضع على طبق بور ويجمل بالمسكينة .

## كاسات الجيلي بالفاكهة

المقادير :

- ١ باكو جيلي مذاق في ٢ كوب ماء
- ٢ كيلو فاكهة مشكلة ( موز - تفاح ) أو علبة كرز كميوت
- مقدار من الكستردة مكور من ( كوب س - ملعقة كبيرة كستردة بورة - حوالي ثلاثة ملاعق كبيرة سكر - ملعقة صغيرة فانيليا )
- ١ كو. كريم شانلي + نياض ميصه مصروب قليل من الكوتشيل

الطريقة :

- ١ - يداب الجيلي مع الماء بوضعها على النار حتى يغلي ثم ينثر لبيز بشرط ألا يتحدد .
- ٢ - تقطع الفاكهة قطعاً صغيرة مناسبة ثم توضع في اكاسات ثم يصب عليها الجيلي وتوضع في انثلاجة حتى تحدد .
- ٣ - بعمل كستردة وذلك بإصافه الكستردة في قليل من اللبن البارد ثم يصب عليها اسن المغلي بعد تحليته بالسكر ورقعه على النار مدة ٥ دقائق حتى تنصج .
- ٤ - يضاف نياض البيصه المضروبة الى كوب السكريم شانلي ويحسى بالسكر ويلون باللون لوردي بإصافه الكوتشيل
- ٥ - تصب الكستردة فوق كاسات الجيلي وتترك حتى تبرد تماماً ، ثم تجعل الوجه بالكريم شانلي اللوردي ووحدات الكرز .

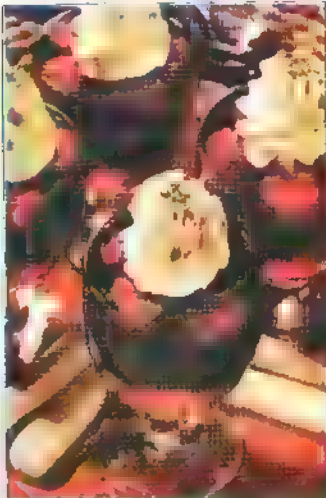
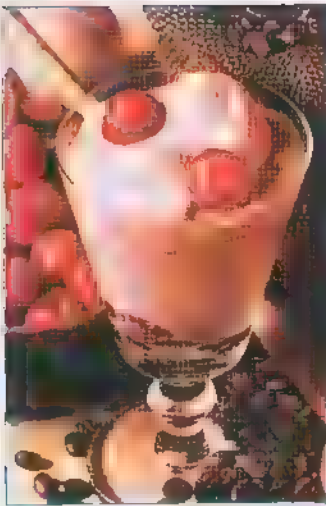
## كاسات الجيلي بالمرأولة

المقادير :

- ١ باكو جيلي فراولة
- ١ باكو جيلي توت
- فاكهة ( فراولة - موز - توت )

الطريقة :

- ١ - يعد الجيلي كل نوع على حدة حسب التعليمات وينترك حتى يبرد .
- ٢ - يصب نصف مقدار الفاكهة في الكاسات ثم يصب عليها طبقة من جيلي الفراولة وتترك حتى تحدد ، ثم توضع طبقة ثانية من الفاكهة ثم يصب عليها طبقة من الجيلي ( لنوع انشاني ) وتترك حتى تحدد .
- ٣ - يجعل الوجه بعمل ورد - سكرينة والمكسرات





## سكوت سافويار

مقادير

- ١ باكويستردة بودرة (يفصل رائحة البرتقال)
- ١ باكو جيلي مذاق قش ٢ كوب ماء
- ١ كوب كريم شانكلي
- ١٨ أصبع يسكوت سافويار
- ٢ كوب لبن
- ١ علبة صغيرة حوخ محفوظ
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- سكر للحنينة
- بवास ٢ بيضة

تحضير

- ١ - يوضع الجيلي في الماء ويرفع على النار حتى يدوب ثم يعاد لمخيلة وبركة ببيرو
- ٢ - نصب قنين من الحليب في الثقال (قالب مستدير) ثم يرص قليل من تحوخ في قاع الثقال فوق الجيلي وينترك حتى يجمد
- ٣ - تلتل أصابع يسكوت بالحنلي ويرص فوق الجيلي واحد بجوار ثمانية حتى يغطي القالب تماما ثم يصب قليل من الحليب في القالب ويترك حتى يجمد
- ٤ - ذاب الكستردة في قليل من اللبن البارد ثم يضاف لي اللبن المعسى ونعاد لتخلية ويرفع على النار حتى يعلو مع الثقاليب المستمر حتى يغلظ ليعيد قليلا
- ٥ - يرفع من عس النار وينترك يبرد ويضاف اليه الحليب القديس ثم تصاف الكرم شانكلي مع لتذيب ملعقة
- ٦ - يصرر بवास ليصص جيدا ثم تصاف انبايليا ثم يضاف لي الحليط سناق ويقلب بحقة
- ٧ - نصب الحنينة في الثقال وسط يسكوت حتى يملأ الثقال تماما ، تقسم أجراء يسكوت الزائدة عن ريفاق

٨ - يحضر يدوب صاع من بفريرر حتى يجمد مدة ٢ ٤ ساعات

٩ - يصرر يدوب صاع ويصرر فيه يوضع لثقال لمدة دقيقة في ماء صاخر فل قننه ) ثم يحمل بوحه

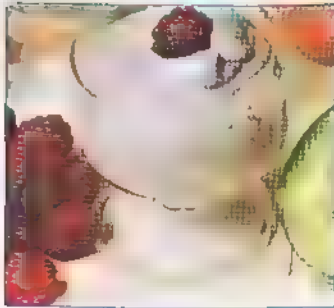
بواس صاخر

صاخر يدوب بفريرر في بفريرر (الافرجي)

# البافرواز

بافرواز بالفاكهه

كريم باهرواز بالسكولايه



للبافرواز عباره عن كريمه انجيري مصاف بها بسكه معمه من الحلاتين حتى يحكى شكليه ونفسه وقد يضاف اليها بعض التخصيبات كالكريمه اللباني بعد حفظه او عصير فاكهه او بوريه التفاحيه وتسمى البافرواز باسم فاكهه المضاف اليه .

## المقادير :

- ٢ ماكو چيني فراولة أو دود
- ١ كوب كريمه
- بعض وحدات من اي فكهه فراولة او عصه
- فاكهه محفوظه

مخلو - هـ

- ١ - يذوب انجيري بامضاف كوب ماء لكل ماكو ويترك حتى يبرد
- ٢ - يهرس الميكهه حتى تتعجم مع الاعتقاد ببعض وحدات لتتجم
- ٣ - تضاف الفاكهه الي الجيلي ويقلب الجيلي ثم يضاف الكريمه بحفه حتى ينجاس الجيلي تمام
- ٤ - يصب الخليط في كسات ويجعل بعض وحدات من لفاكهه ويوضع في الثلاجه حتى وقت التقديم
- ٥ - يمكن صب الخليط في قالب او عرس صغيره ثم يوضع في الثلاجه حتى يجمد وقد عرسه كليه بافرواز الشيكولاته

## المقادير :

- ٢ كوب من
- ١ كوب كريم شانتلي
- ٢ ملاعق كبيره كاكاو
- ٤ ملاعق ماء لازامه الحلاتين

## الطريقه :

- ١ - يعلل اللبن ويحلى بالسكر ويضاف اليه لكاكاو
- ٢ - يجمع الحلاتين في قنين من الماء ويرفع على النار حتى يدوب ثم يصفى فوق الخليط السابق مع التفتيش اثناء الاضافه ويرك حتى يبرد
- ٣ - يضاف الكريم شانتلي في الخليط مسبق بحفه ثم يصب في قوالب مبله بالماء ويوضع في الفريزر حتى يجمد
- ٤ - يقلب وقت التقديم في طبق من البثور (بوصع
- ٥ - يقلب في كسريه بها ماء مسخن مسده نقيه ثم يقلب بسرعة
- ٥ - يجمع الوحه بوزده من الكريم شانتلي وقد يجعل باي نوع من الفاكهه المسكره ويقدم متلجا



## موسى الشيكولاتة

### لقادير :

- ٥ ملاعق شيكولاتة بودرة كورونا
- ٢ بيضة ١ كيو كريم شانلى
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا

### طريقة :

- ١ - تدب الشيكولاتة على حمام مائى .
- ٢ - يفصل صفار البيض عن البياض لكل بيضة .
- ٢ يضاف الصفار الى الشيكولاتة وتقلب الطبخ جيدا وهو فى حمام مائى ثم تصاف ملعقة للذيلقا ويرفعوا بعيدا عن الحمام المائى
- ٤ يصرى بياض بيض حدة ما يصرى حتى يصبح كالماريج ثم يضاف الى الخليط السابق بحفة بعد ان يبرد .
- ٥ - يعرف فى اطباق لتقديم ويجعل بوجه بورداى من انكريم شانلى ويوضع فى ثلاجة حتى يتلج تماما ويقسم .

### قالب الكريمة بالكستردة

### المقادير :

- ١ كوب كستردة
- ٤ ملاعق ماء
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- ١ كوب كريمة
- سكر بودية
- ٥ ورقات حيلان

### الطريقة :

- ١ - تعجن لكستردة ويضاف اليها الفانيليا .
- ٢ - تداب الحيلان فى الماء ثم يضاف الى الكستردة ويتروك حتى يبرد ثم يضاف الى الكريمة ويقلب الحبيط ويصب فى قالب ثم يقلب ويجعل

## موسى الشيكولاتة

### لقادير :

- ٤ بيضات
- ٢ ورقات حيلان
- ١ كوب كريم شانلى
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- ٢ ملعقة شيكولاتة بودرة
- ١ ملعقة كبيرة سكر ناعم

### طريقة :

- ١ - يفصل صفار عن البياض لكل بيضة وذلك بكمى لببضة من البصف بظفر السكين او على حافة اسطوانة ثم يوضع البياض فى سبطانية واصفار فى سبطانية اخرى .
- ٢ يحرر صفا بندق واسكر حقا حدة حتى يحفظ بصفار بعد سكر ابداء بكيرونى
- ٢ - تداب الشيكولاتة فى قليل من الماء البارد ثم يضاف الى الخليط السابق
- ٤ - يذاب الحيلان فى قليل من ماء على نار هادئة حتى يسم ثم يضاف الى الخليط السابق مع اللبب حتى يفتق الجيلاتين بعد
- ٥ - يضاف انكريمة الحبيط بعد ثم يصرى بياض بعض جيدا بالصرى حتى يصبح كالماريج ي بعد ي يصنع باصبع البياض وتماسك كالكريمة
- ٥ - تداب الفانيليا ثم يضافوا سحيط
- ٥ - يصب الخليط فى كاسات او اطاق بيسور وترك حتى يجمد لمدة ساعتين ثم يجعل الوجه بورداى



# الكريم كرامل



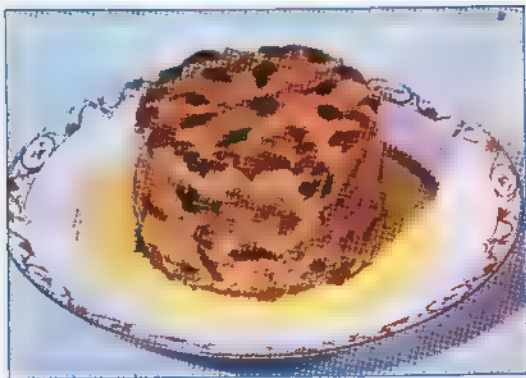
المقادير :

١/٢ كيلو من (٢ كوب)	مقادير بكرمله
٦ بيضات	١/٢ كيلو سكر
١ ملعقة فانيليا	١/٢ كوب ماء
سكر بنحبة	١/٢ ملعقة صغيرة عصير ليمون

طريقة :

- ١ - يعد القالب أو القوالب الصغيرة الأفضل
- ٢ - يعمل للكريمه ونست ناصاعة الماء في سكر ويرفعها على النار حتى يذوب السكر فيصطب بسكر ويقلب حتى يحمر اللون ويصبح كرملة فتضاف ملعقة ماء معصية
- ٣ - نصب الكرملة في القالب أو القوالب الصغيرة وهي ساخنة ويترك لتعذب أو القوالب تدور بحرط حتى تنرد الكرملة ويجمد ثم ندهي بالغالب أو القوالب من أحد حل ناسمن حديد
- ٤ - نرب المنص قليلاً ثم يضاف السكر والفانيليا ويقلب لطحن حديد مضرب سلك ثم يضاف إليه المنص المعلى
- ٥ - يصفى بمصفاة سلك ثم يصب في القالب بحيث لا يزيد عن ثلاثة أرباعها تعطي بقوا البورق ردة حديد من
- ٦ - يوضع بالقالب أو بالقوالب في صينية بي ماء بحيث لا يمس الماء في أكثر من نصف ارتفاع القالب ثم يدق بصينية على النار مدة عشر دقائق مع استمرر غبار الماء
- ٧ - نوصع الصينية بما فيها في فرن متوسط حرره لمدة ربع ساعة حتى يصبح مع مرعاة عدم غمر الكرملة أو فكسزده في أثناء وجودها في الفرن وذلك تدوم الملاحظة مع تغيير الماء بمجرد عذب
- ٨ - بعد خراجها من الفرن تترك حتى تبرد قليلاً ثم يقلب في حلق شور ويوضع في الثلاجة ونفس
- ٩ - نرب بعدد ونه بكرمية حتى تبرد تمام فيجب عدد تقديمه أن يوضع القالب في ماء بارد وحديد
- ١٠ - وجيره حتى تسيل الكرملة ثم يقلب باحتراس ويقدم

# بودنج دبلومات



## المقادير

فواكه مسكرة مقطعة  
صوص ابريكو أو صوص الكسترد

مقدار من مكونات الكريم كراميل  
قطع من ابيك مقطعة مكعبات  
٢ ملعقة كبيرة زبيب

## الطريقة :

- ١ - يتم خلط مكونات الكريم كراميل
- ٢ - بعد قالب كيت مسدود ويدهن بالزبد ثم يرش بيسكر السندريش ثم ترص فيه قطع نيك بالتبادل مع العاكة المسكرة (مقطعة واربيت حتى يمتلىء القالب بي ثلثيه
- ٣ - يصب خليط الكريم كراميل بحيث يغطي الوجه تماما \*
- ٤ - يوضع على النار في حمام مائي حتى يتم الغليان ثم يعطى ابوحة بورق شفاف مدهون سم و يبرج في الفرن في حمام مائي لمدة ١٥ دقيقة حتى يتم نضجه (يختار ان يصح يوضع سكين في انقلب عاذا خرجت نضجة نلت على تمام النصح ) \*
- ٥ - يقب بطريقة قالب قديم الكريم كراميل وقد تقدم معه صلصة الكسترد أو صلصة ابريكو

# بودي كريم فاني

## المقادير

كريم مسكر أو عاكة للتحميل

مقدار من مكونات الكريم كراميل  
١ كوب كريم شانيلي

## الطريقة

- ١ - يتم خلط مكونات الكريم كراميل
- ٢ - بعد قالب كيت مسدود ويدهن بالزبد ثم يرش بيسكر السندريش ثم ترص فيه قطع نيك بالتبادل مع العاكة المسكرة (مقطعة واربيت حتى يمتلىء القالب بي ثلثيه
- ٣ - يصب خليط الكريم كراميل بحيث يغطي الوجه تماما \*
- ٤ - يوضع على النار في حمام مائي حتى يتم الغليان ثم يعطى ابوحة بورق شفاف مدهون سم و يبرج في الفرن في حمام مائي لمدة ١٥ دقيقة حتى يتم نضجه (يختار ان يصح يوضع سكين في انقلب عاذا خرجت نضجة نلت على تمام النصح ) \*
- ٥ - يقب بطريقة قالب قديم الكريم كراميل وقد تقدم معه صلصة الكسترد أو صلصة ابريكو

# التريثل بالكريمة

## المقادير :

- كعكة اسفنجية أو بقايا كيك أو بسكويت سافويار
- ١ كيلو فاكهة طازجة مثل الفراولة أو الموز أو  
لبرتقال أو غلبه فاكهة محفوظة مثل مشمش  
قهما
- ٢ كوب كستردة (نظر اباب الأول لفصل الأول)
- ١ كوب كريم شانلى
- ١ كوب عصير برتقال أو الحول سكرى لعلنة  
للسعلة

## الطريقة :

- ١ - توضع قطع الكعك أو البسكويت فى قاع الكاسات  
ثم توضع عليها طبقة من الفاكهة بعد تقطيعها الى  
أحراء صغيرة -
- ٢ - تغطى طبقة ثانية من الكعك أو البسكويت بحيث  
تغطى وجه الكاسة تماما -
- ٣ - تسمى بعصير لفاكهة بحيث يتشرب الكعك تماما -
- ٤ - تعجن الكستردة وتترك حتى تبرد قليلا ثم تصب  
بحيث تغطى وجه الكاسة تماما
- ٥ - تجمد بالكريم شانلى ووجعات من الفاكهة وقد  
يرش عليها بعض الكسرات -

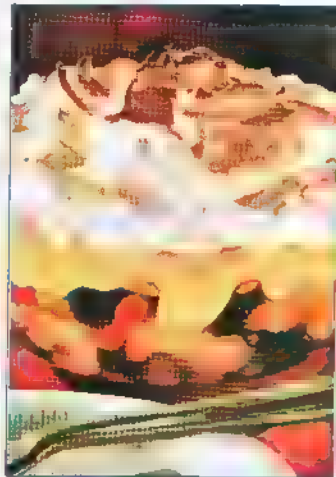
## كاسات التريثل بالمارنج

## المقادير :

- كالمقادير لمسابقة ولكن يستعنى عن الكريم  
شانلى
- ٤ بيضات
- ١ ملعقة صغيرة فانيلين

## الطريقة

- ١ - يتم عمل طبق تريثل بالطريقة لمسابقة ولكن  
تتمسك لكاسات بطبق دايوكس -
- ٢ - يصرب بيض اسنص حتى يصبح مارنج ثم يحلى  
باصافه قليل من السكر والفانيلين ويصر فى  
الكستردة ثم يرج فى مرر متوسط احراء -
- ٣ - يترك حتى يصبح المارنج  
٢ - يترك يبرد ويثلج



شكّه الصرّونه، اردی سلاطه لفكه



## ككة الفراولة بالزبادى

### المقادير :

١	معقة جيلابى بودرة أو ٣ ورقة جيلاتين	١ ٣	كوب دقيق
١ ٢	كوب كريم شانلى	١ ٢	ملعقة صغيرة سكر بودر
٢	ملعق كبيرة ماء	٢	معقة كبيرة سمن
١ ٢	كيلو فراولة	٢	كوب زبادى
وحدات	مشمش لتجمين	١ ٢	كوب سكر
		٢	بيضة

### الطريقة :

- ١ - يحمى السبق مع ابيكج بودر ثم يعمس حفرة وتوضع بها السمن بعد تقطيعها الى قطع صغيرة ويوضع نصف مقدار السكر \*
- ٢ - يعمس البسيط بالمص ثم يضاف بانيلا وتشكل عجينة
- ٣ - يدهن قالب فلان بالسمن ويطن بالسحنة ويحرم بالشوكة حتى لا يرتفع أثناء البضج
- ٤ - يحرر فى فرن متوسط لحرارة لمدة ٢٥ دقيقة ثم يبرد حتى يبرد
- ٥ - يذاب الجيلاتين فى الماء ويسهولة اذاته يعمس أولا فى قليل من الماء ثم يرفع على اسار \*
- ٦ - يقطع ثلاثة ارباع كمية الفراولة وتضاف اليها الزبادى بعد حفرة وتطلىته بالسكر ثم تصاف اليه بكريمة مع الاحتفاظ بجزء من الكريمة للتجميل \*
- ٧ - يصب الجيلاتين ويضاف الى خليط الزبادى مع لتقشب بحفة وبسرعة \*
- ٨ - توضع بعض وحدات من الفراولة فوق الفلان ثم يعطى بالخليط لسابق اعداده ( الزبادى والكريمة )
- ٩ - يوضع الغالب فى الثلاجة حتى يجمد ثم يظلب وقت التقديم ويجعمس بوردات من الكريم شانلى و شمش و الفراولة \*

## سلاطة الفاكهة

### المقادير :

- ١ كيلو فاكهة مموعة أو فاكهة كمبوت قه أو خليط من لاثين
- ٢ كوب شراب محلول سكرى أو شراب الفاكهة المحفوظة أو كلاهما
- كريم شانلى للتجميل ( يمكن الاستغناء عنه )

### الطريقة :

- ١ - تجهز الفواكه حسب نوعها بتقشيرها وتقطيعها قطعاً مناسبة ( كالباح و لمور والكمثرى ) أو بقتة وبفصوص وتخرج بدورها كما فى «موايح أو بدوع النواة وابدور كما فى المشمش والوج و كزير \*
- ٢ - قد تسقى بصعب سبق بعض انواع الفاكهة كالباح و لوج و لكمثرى اذا كانت غير كاسة النصج
- ٣ - يعمل شراب المحلول اسكرى من ( ٢ كوب ماء + ١ ٢ كيو سكر + ليمونة ) وطريقة عمله فى وضع ال على السكر ويوضع على النار حتى ينصهر السكر ويعطى لده ٥ دقائق ثم يضاف عصير اسمر و س حتى يبرد \*
- ٤ - تترتب الفاكهة فى طبق كبير بسور أو كاسات من البور ثم يصب عليها الشراب لبارد ويوضع فى س وتقدم مثلجة وقد يقدم معها الكريم شانلى \*

# الكريم كرامل الاقتصادى

## المقادير :

١/ مقدار من الكرملة .	١/ كيلو لبن (٢ كوب)
١/ ملعقة صغيرة عصير ليمون	٢ بيضات
١/ ملعقة كبيرة ماء منقى	١/ ريعف فينو
٤ ملاعق كبيرة ماء سكر	٢ ملاعق سكر سنتر فيش للتحلية
٢ ملعقة كبيرة ماء	١ ملعقة صغيرة فانيليا

## الطريقة :

- ١ - يتم عمل الكرملة أولا ، وذلك بوضع اسكر والماء على النار حتى يذوب السكر فنصاف عصير الليمون ويعاد على النار حتى تصبح كرملة ، ونصاف ملعقة الماء حتى لا تجمد الكرملة .
- ٢ - تصب الكرملة الساخنة في قالب كبير مستدير أو في قوالب صغيرة بحيث تكفى الكمية لمعطية قاع القوالب تماما ثم تترك القوالب بدون تحريك حتى يبرد الكرملة وتتجمد ثم ندهن جوانب القوالب بالفوانيسا .
- ٢ - تعمل الكستردة كالآتى
  - ١ - يوضع اللبن في سلطانية ويهني بالسكر .
  - ب - يرب البيض حتى يحتلظ الصفار بانيياض ، ثم يضاف الفانيليا ، ويضاف اى اللبن المحلى بالسكر .
  - ج - يقشر سطح لعيش لغير ثم تنقع اللبابة في اصبط لسابق مدة ساعة ثم يصفى بمخل سلك ثم يصب في القوالب السابق اعددها بحيث يمتلئ القالب في ثلثيه .
  - د - توضع القوالب في صينية بها ماء ساخن بحيث يصل الى نصف ارتفاع القوالب وتحتر بوضعها في فرن هددىء مدة ساعة الى ساعة ونصف حتى تحمد ، مع مراعاة عدم غليان الماء أو الكستردة .
  - هـ - يختبر انصح يعرس سكين في القالب فاذا اخرجت نظيفة من ذلك على مضجها .
  - ١ - تترك القوالب في مكان بارد ، أو توضع في الثلاجة .
  - ٥ - قبل تقديم مباشرة يوضع القالب في ماء ساخن لمدة ثانيتين ثم يقلب في طبق مسطح ويقدم .

# المربات

تلعب المربات دوراً هاماً في التعددة وفي الاقتصاد المنزلي فأصنافها رحيصة ومعدية ومحبوبة عند معظم الناس كما أن عملها وحفظها سهل .

الشروط الواجب مراعاتها لتحجاح عمل المربات :

- ١ - اختيار فواكه صالحة وباضجة تماماً وكذا سكرها نظيفاً ويستعمل أثناء من الناس نظيف سميت الجواب مستدير القاع .
- ٢ - تغلب بملقعة خشب على نار هادئة أولاً حتى يدوب السكر ثم بقوى النار وتقلب باستمرار
- ٣ - يدرج الزيم كلما ظهر حتى يكون لون المربي رائقاً ثم يضاف عصير الليمون حتى يمنع التسخير .
- ٤ - تعقيم البطمانات وأحكام قفلها وإخراج الهواء منها مهاتياً عند تعبئتها لأنه يفسدها .
- ٥ - إبعادها عن الماء عقب رفعها من على النار وعدم استعمال ملاعق ملللة في أحدها .
- ٦ - عقدتها حتى يتكون على سطحها غشاء ظاهر ، كذلك تترك علامة جامدة بين الأصابع .
- ٧ - تعبئتها فور رفعها من على النار ، وحفظها في مكان جاف معتدل هار .

## مربي النارج بالجزر

المقادير :

٢ ملاعق كبيرة عصير ليمون  
٢٠ كوب ماء

١ كيلو نارج  
٣ كيلو جزر أفرنجي  
٣ كيلو سكر

الطريقة :

- ١ - يقطع النارج في ماء يعمره مدة ٢٤ ساعة مع مراعاة تغيير الماء مرتين حالاً .
- ٢ - يوضع النارج في ماء بارد يغمره ويرفع على النار ويترك يغلي حوالي ٥ دقائق .
- ٣ - يعمل النارج من ماء السلق ( يرمى ماء السلق ) ويقطع شرائع رقيقة جداً ويستخلص منه البذور
- ٤ - يكبس الجزر الأفرنجي بالسكين بعد غسله ويقطع حلقات رقيقة .
- ٥ - يخلط الحرر بالنارج ويضاف إليهما الماء المكيل ( ٢٠ كوب ) ويرقع العديط على النار حتى ينصح النارج ويجوز وينقص حجم العديط إلى النصف تقريباً .
- ٦ - يضاف السكر ونهضة النار وتقلب المربي باستمرار حتى يدوب السكر تماماً ( يراعى دوران السكر في هذه العملية ولا تمسكت المربي ) .
- ٧ - يضاف عصير الليمون ويكشط الزيم كلما ظهر ويذاعى استمرار التقليب حتى تنصح المربي ، ثم يـ
- أخذ جزء بسيط منها ووضعها في طبق وتركها حتى يبرد ثم تحريكها بعد ذلك فاداً ظهر على سطح جزء
- واضح ذلك على تمام النصيح .

- ٨ - تساهى برطمايات حافة بظفة معقمة حتى جاعتها المرعى عقب رفعها من على النار مباشرة .
- ٩ - يمشق قنين من الشمع الأبيض ويصهر على حمام مائي ، أى يوضع الشمع فى إناء ويوضع الإناء الجوى على الشمع داخل وعاء أكبر منه به ماء ساخن ويوضع على النار وذلك حتى لا يكون الشمع عرضة للاشتعال أثناء انصهاره .
- ١٠ - يعض ورق رسة الى مسديرات قطرها يساوى قطر عطاء لبرطمان ويضعه فى الشمع ثم يوضع فوق المرعى وذلك حتى لا يتسرب الهواء إليها فيفسدها .
- ١١ - يقفل لبرطمان جيداً عطاءه احدث ثم يصفى من سارج بحفرة مسلفة بالماء الدائم ويجفف ويحصى عليه التسيكيت

## مرج الفراولة

المقادير :

١ ½ كيلو فراولة  
١ ½ كيلو سكر سنترعش

الطريقة :

- ١ - تغسل الفراولة جيداً وتزيع منها الأعناق الخضراء .
- ٢ - يوضع فى وعاء من الصنبيى فى صنقات متساوية مع نصف السكر وتترك ليل يوم القاسى فى الثلاجة .
- ٣ - نمشل لمرأوة ويؤخذ ابشراوم يتبقى من السكر دون دواب ويضاف اليه باقى السكر (النصف نقاسى) ويرفع على نار هادئة مع تقليب حتى يصير سمكه كسمك الشراب الثقيل ويضاف عصير الليمون ويرع اريم كلما ظهر .
- ٤ - يضاف لمرأوة وتترك المرعى على النار مع التقلب ١ ١٥ دقيقة حتى تظهر علامة النضج السابق ذكرها . وقد تلون المرعى بإضافة قليل من الكوتشيل .
- ٥ - يعض بالطريقة السابق شرحها  
( تصعب مرعى الشمعش والبرقوق و لحوج بنفس الطريقة )

## مرج التين

المقادير :

١ كيلو تين برشومى  
١ ½ كيلو سكر سنترعش  
١ ملعقة كبيرة عصير ليمون

طريقة :

- ١ - يعض لندر ويقشر ثم يقطع حلقات أو قطع حسب الطلب ثم يوضع السكر بالتبادل مع التين ويترك مدة حرج يوم ١٢ ساعة .
- ٢ - يرفع على نار هادئة مع التقلب حتى يدوب السكر فيضاف عصير الليمون وتقوى النار وتترك المرعى تطفئ على النار مع تقليب وتزع اريم كلما ظهر .
- ٣ - يعرف صبح المرعى وتعض بالطريقة السابق شرحها .



## مربي البلح السمانى

### المقادير :

- ١ كيلو بلح سمانى مقشر ومسلوق ومبروع اسوى  
١ كيلو سكر سنترهشش او ما كينة  
٢ كوب ماء مع ماء السلق  
عصير ليمونه كبيرة  
قرنفل ولوز للحشو

### الطريقة :

- ١ - يغسل البلح ثم يمسق ويتم تقشيريه مع برع لنواة ثم يورر \*
- ٢ - توضع بدلا من النواة نصف بورة مقشره وواحدة من القرنفل \*
- ٣ - يضاف ماء السلق الى السكر ، ويذاب سكر فى الماء على انباز الهادئة ثم تقوى النار ويضاف عصير الليمون \*
- ٤ - يبرع الريم ويضاف لبلح المسلووق عدد نده عليا المحلول السكرى \*
- ٥ - تترك المربي على النار حتى يصبح لون المحلول السكرى احمر قائم وقوامه سميكاً ويلاحظ برع لريم كلما ظهر \*
- ٦ - يرفع المربي من على النار ويعبأ في برصمانات بالطريقة لسابق ذكرها

## مربي الجواقة

### المقادير :

- ١ ١/٢ كيلو جواقة ( بما يساوى خمسة اكراب جواقة مسلوومه ومصفاة )  
١ ١/٢ كيلو سكر سنترهشش لكل خمسة اكراب جواقة مصفاة  
عصير ليمونة كبيرة

### الطريقة :

- ١ - تمس لجواقة وتقطع ويوضع عليها الماء الكافى يسبقها ثم تسق لمدة نصف ساعة \*
- ٢ - نصفى بالمصفاة لارة البذور والقشر \*
- ٣ - ثم يضاف السكر مع الماء المتبقى من السلق حتى تصبح مثل اسوريه ويرفع على النار انهادية مع انقريب حتى يدوب السكر ويضاف عصير الليمون ثم تقوى النار نوعا ما ويرفع لريم كلما ظهر ويسمر فى النقيب حتى تصبح المربي وتعبأ بالطريقة لسابق شرحها \*
- ٤ - يمكن وضع الجواقة المسلوقة مع الماء فى الخلاط وصرها اذا نوه ذلك لالاسر ع فى العمل

## مربي البرتقال

### المقادير :

- ١ ١/٢ كيلو برتقال  
١ كيلو سكر  
عصير ليمونة

### الطريقة

- ١ - بشر برتقال ويعص ثم مقطع الى اربع اجزاء بالطول \*
- ٢ - يبرع بسور وبعق موجوده ثم تقطع الشرة الى شرائح رفيعة موصة كى حبه ر صر

- ٣ - يوضع السكر مع البرتقال في اناء باستبان ويترك مدة حتى يتصفي لسانل .
- ٤ - يرفع على نار هادئة ثم يضاف اليه عصير الليمون بمقدار ملعقة عصير لليمون
- ٥ - يمرغ الزيم كلما ظهر ويسدسمر في التقليل حتى يصبح المرى ونمسا .
- ٦ - يحتبر كما ذكر في الطريقة السابقة .

## مرج المشمش

### المقادير :

- ١ كيلو شمش طازج  
٤ فناجين سكر صنفريش  
١ ملعقة كبيرة عصير ليمون

### الطريقة :

- ١ - يمسح المشمش وينزع النوى .
- ٢ - يوضع مع نصف مقدار السكر في طبقات متباعدة لليوم التالي .
- ٣ - يشل المشمش ويؤخذ ما يتبقى من شراب وسكر بدون ذوبان ويضاف اليه باقى السكر . أى النصف الناسى .
- ٤ - يرفع على نار هادئة مع التقليل حتى ينوب السكر ويصبح قوام المحلول السكرى كقوام الشراب الثقيل .
- ٥ - يضاف عصير الليمون ويورع الزيم كلما ظهر .
- ٦ - يضاف المشمش ويترك المرى على النار مع التقليل من ١٠ إلى ١٥ دقيقة حتى يتصفى .
- ٧ - يختبر البضج بأخذ جزء منها وتركه في طبق بدون تحريك حتى يبرد ثم يميل الطبق يمئة ويسرة فادا ظهر عشاء واضح على سطح المرى بل لك على وجوب رفعها من على النار .
- ٨ - تمبا بعد رفعها من على النار في برطمانات نظيفة جافة معقمة .
- ٩ - تغفل البرطمانات قفلا محكما ويلصق عليها التيكيت باسم المرى وتحفظ في مكان هار وبارد .

## مرج البرتقال

### المقادير :

- ١ كيلو برتقال  
٦ كوب سكر  
٤ كوب ماء للسلق  
عصير ٢ ليمونة

### الطريقة :

- ١ - يعسل البرتقال ويسلق في ماء يعمره جيدا لمدة ١٠ دقائق من ديه العليان ثم يصب الماء بعيدا للتخلص من مرارة قشر البرتقال .
- ٢ - يمسح البرتقال على سار بعد عمره بماء جديد ويترك على النار حتى يتصفى .
- ٣ - يشل من ماء السلق ويحفظ بهذا الماء .
- ٤ - يصفى البرتقال مرة أخرى ويحفظ ويستخرج منه البذور .

- ٥ - يتم فرمة بفرمة السحيم ويصاف منه أربعة أكواب من ماء الذي سبق الاخذ منه  
٦ - يصاف السكر ويوضع اضبط على اطار لهدئة مع التقليب المستمر حتى سوب السكر ثم يصاف ليه  
عصير الليمون \*  
٧ - تقوى لبار مع التقليب المستمر ويدرج الزيم كلما ظهر \*  
٨ - تمسح المري من ان لآخر بأحد جزء منها على طبق وتركها حتى تبرد ثم تحريكها ، هذا منهر يوصوح عشاء  
على سطحها دل ذلك على وجوب رفعها من على النار \*  
٩ - تمبا حال رفعها من على النار في برطمانات نظيفة جافة مغطاة ، وتعطى ويلصق عليها البيكيت باسمها  
وتحفظ في مكان جاف هاد بارد \*

## مربي اليوسفي والبرتقال

المقادير :

- ١ كيلو برتقال بسة  
١ كيلو يوسفي  
١ كيلو سكر  
١ ملعقة عصير ليمون

طريقة :

- ١ - يغسل البرتقال واليوسفي غسلا جيدا \*  
٢ - يسلق البرتقال واليوسفي في الماء بحيث يعمره الماء تمام لمدة عشر دقائق ثم يصفى \*  
٣ - نعاد سفة مرة ثانية حتى يصح تمام ثم يرفع البرتقال واليوسفي من ماء السلق وتراا ابدور ثم يفرم  
جيدا مع الاحتفاظ بعصير الناتج أثناء الفرغ \*  
٤ - يصاف لسكر على العصير ويقلب حتى يدوب لسكر تماما ثم يصاف بهم البرتقال و يوسفي  
المفروم \*  
٥ - يرفع السحيم على نار هادئة حتى يصح المري مع برع لريم كلما ظهر \*  
٦ - يصاف ملعقة كبيرة من عصير الليمون على المري ونترك على النار مدة خمس دقائق \*  
٧ - تمبا هي برطمانات مغطاة جيدا ثم تقفل بحيث يكون ارتفاعها اسي ما هل جافتها بمقدار نصف بوصة \*  
٨ - يحتبر يصح المري بان يوضع قليل منها على طبق نظيف ويترك حتى يبرد ويترك خمس دقائق مادا حافظ  
على قوامها وانكشئت دل ذلك على عدم النصح وتمبا كما سبق شرحه

## لغات قمر الدين

المقادير

- ١ حرام سروب اصود يوم  
١ حرام صبح محو  
١/٢ ملعقة صغيرة بيكر بود  
١ حرام سروب اصود يوم  
١ حرام صبح محو

طريقة

- ١ - غسل سحيم جيد وسرع منه انوى يوضع على النار حتى يبرى ثم يرفع من فوق النار ويصفى  
٢ - مع صافة السكر ويترك حتى يلى حد \* ثم يصاف ملح بليمون و يملح في ملعقة صغيرة ماء ويرت  
على جيد  
٣ - مع من فوق النار ويصاف انبيكر بوتات ويقلب بالمعلقة ثم التزوات ويقت  
٤ - مع صبح وتيرة من الفرومكا و لرحام ودهن زيت البرقي ويصب الخبط عيب - و - و -  
٥ - ويصلى نضعة شاش منه يام الى ان يجف ثم يلف في قطعة ورق سود -

# السسمية

المقادير

- $\frac{1}{2}$  كيلو سمسم ( $\frac{1}{2}$  كوب)  
 $\frac{1}{8}$  كيلو سكر ستريش (أو ماكية)  
 ملعقة كبيرة من الزيت  
 ملعقة صغيرة بيون  
 ورق سولوفان للتغليف  
 قليل من الماء البارد

الطريقة

- 1 - يحمص السمسم نخبها حفيها بعد تنظيفه
- 2 - يوضع السكر في ماء مستدير القاع ثم يضاف اليه الماء ويرفع على نار هادئة مع التقليب الحيد حتى يدوب السكر
- 3 - يضاف عصير الليمون . ويرفع الاناء على النار ويسمر التقليب حتى يتحول باللون الذهبي ويدخل في عملية اكتمله . ثم يضاف قليل من الماء بارد لوقف عملية التكرمل . مع التقليب . ثم يضاف السمسم مع التقليب بحدة حتى يختلط تماما
- 4 - تدهن راحة بالرب . ويصب عليها الخليط ويعرد . حتى يصير سمكه 1 سم بواسطة مردانة مدهونة بالرب ويرك حتى يدهأ
- 5 - مقطع وهو دافئ الى اشكال مخرقة مثل لدوائر أو المربعات أو الاضلاع . ثم تغلف بورق سولوفان أو توضع في علبة محكمة الغطاء .

# الفولية

المقادير

- $\frac{1}{2}$  كيلو فول سوداني مقشر بدون ملح  
 $\frac{1}{2}$  كيلو سكر ستريش  
 قليل من الماء  
 ملعقة كبيرة زيت  
 ملعقة عصير ليمون

الطريقة

نفس طريقه عمل السسمية غير انه يحمص الفول السوداني قبل اضافة الى الخليط

## الباب الخامس المطبخ الحديث وفن إعداد الموائد



### تبسيط عمليات الطهي :

١ - يستعد عميل مطعمي أمر بالغ الأهمية خاصة بالنسبة لمرتبته حيث لابد أن إعداد الطعام وطهيه يستغرق من زبده منزل نصف الدور من يومها وخاصة به منزل المصرية التي لا تعتمد على «الطعمة الحاضرة أو طلبه» أو «مخروط» وبذلك يتعين أن تدرس مؤسستك متى تستعد عميلة مطبخي طعام «محدد» موزع لمرتبته أينما المصرية بتجهيد لكثير والوقت الطويل الذي يقضيه في هذا العمل خاصة وأنه عمل متكرر يوجب وينتهي معه به فور استهلاكه حسب ما في الأمر ويمكن التفكير في وسائل كثيرة لتبسيط عملية طهي نفسها مثلاً

- ١ - برمتد «الآلات» لأجهزة مساعدة في عمله بطهي بأشكال التي يوفر حركة لعماله بالطهي
- ٢ - استخدام «أدوات» البصري لجديته التي تخلص لوقت ولجهد مثل «مصر» و «شوائب» كهربائية وحيلة بطهي «بالبحار» و «أدوات» تصغيره التي تخفف بعض مثل «المقورة» و «مقشرة» مثل «السكين» كتيب لمصفاة لطاحونة بدلاً من «مصفاة» «معدنية»
- ٣ - لاستعانة «بالحامات» بصفة «أجهزة» التي تسهل في إعداد الطعام من «بصل» «المخفف» و «سوم» «المخفف» و «الفلن» المصنوع «٥٠» «الح»

استخدام «أدوات» بطهي تبسيطه و «أدوات» عن «طرق» تعتمد على «تصغير» وقت «صوبلاً» وفي نفس الوقت «غير صحيحة»

٤ - جيتار كل «معدات» الخرج في المطبخ التي يمكن «الاستعداد» «ب»

تصمم قائمة الطعام يومي «محدد» يتناسب «لأهداف» مع «معدات» ومحدد «لتحسين» على كثير من «صيف» واحد «محدد» في «عمل» من «كثير» «مثلاً» لا «يجمع» قائمة طعام في «حدة» «من» «لأصوب» «أخصر» و «مجتشو» و «زق» «عش» و «لكر» لا «كل» «منها» يستغرق وقت طويلاً على «إعداد» ويمكن «دولة» «المرن» عن «طريق» «مخاريف» «مخصصة» «أدوات» «تجسيب» التي «تسبل» و «تستعد» أي «طريقة» «من» «طرق» «عدد» «تصمم» و «بذلك» «تجس» «در» «بقي» «محدد» «تكثر» «من» «وقت» و «الجهد» مع «ملاحظة» به لا يمكن «تعميم» «طريقة» خاصة «ببعض» «أدوات» «ب» «محدد» «على» كل «مرتبته» «بصوب» «بجس» «ببعض» «لظروفها» «خاصة» مع «أسلوبنا» «التي» «في» «مر» «صير» «من» «محدد» «ب» «تصغير» وقت طويلاً «بأنه» لا «يعتمد» على «طرق» «المطبخ» «المستط» «كأنه» «ن»



لطبخ الحديث

- تنظيم المصنع بالطريقة التي توفر مجده والوقت لزمه شغل ولقد اهتم بقانون دراسة الجهد الذي ينفذه به بعد من المصنع وحسب ما هي عمار محددة فعملاً عند انحصار و بعداء و بعداء .  
 واستخدم لذلك سبب كبير بقدر ما من عدد محضرات التي تتحرك به اليه في المصنع وتقسيم هذه محضرات حسب سكرات خط \* مع ضبط امكان رسم خريطة ارضية بمحركات به البلد في مصنع فمصنع منها مثلاً ان عمار موحدة يو حدة يستعري بمحركات صوبها يصل في بعض الاحيان الى ٩ متر وبتأخير بعض بعدد اناب في ترتيب امكاني اجهزة انطوى امكان حصارها في نصف هذه المسافة

## ١- تنظيم المصنع على تبسيط عملية الطهي :

يبيع تنظيم لمطبخ عاده الاشكال الاربعة الآتية

- ١ - شكل شريط وفيه توضع الاجهزة ووحدات العمل ( لحوض الموقد ادواليب الخ ) مرصوصة في جانب واحد من احدى جدران المطبخ \*
- ٢ - شكل متو ربيعي وفيه توضع الاجهزة ووحدات العمل في صفيحتين متواريين بجانب حائطين متو ربيين
- ٣ - شكل حرف L وفيه توضع الاجهزة ووحدات العمل على شكل زاوية قائمة بحيث تشغل جدارين متجاورين
- ٤ - شكل حرف U وفيه توضع الاجهزة ووحدات العمل في شدة دائره بحيث تشغل ثلاث جدران من المطبخ \*

وقد صوّرت الحركة أثناء اعداد وحة طعام معينة لاربعة اشخاص في كل من المطابخ الاربعه وعين امه تحت الظروف التي احريب فيها الحجرة كان يعمل في المطبخ المنظم على شكل U ايسر ها يليها المطبخ المنظم على شكل متواريين فقد استغرق اعداد الوحة في المطبخ المنظم على شكل L ٣٥ دقيقة بينما استغرق اعدادها في المطبخ المنظم على شكل شريط ٥٨ دقيقة ، وسارت ٢٦٢ خطوة في المطبخ المنظم على شكل U و ٢٦٨ خطوة في المطبخ المنظم على شكل L و ٤٥٤ خطوة في المطبخ المنظم على شكل شريط في حين ان المطبخ المنظم على شكل متواريين قلب فيه الحركة \*

وقد لوحظ ان معظم التحركات تتم بين مكان بطهي و لحوض ثم بين لحوض ومكان حفظ الاغذية ، ثم بين مكان الاضاق والمائدة و ستغرق الموعود عند الحوض معظم الوقت في المطبخ الاربعة \*

لذلك في هذه الحالة يجب ان يكون هناك تنظيم للمطبخ

- ١ - يستحسن ان يكون مكان الطهي قريباً من الحوض نسبياً
- ٢ - ان تكون مصبده مجهز بمحصرات قريبة من الحوض ومكان بطهي
- ٣ - ان يكون مكان حفظ الاضاق ملاصقاً بالحوض \*
- ٤ - ان يكون مكان حفظ غلب الملح ولزائل واسمن \* الخ قريب من مكان الطهي \*
- ٥ - مراعاة المسافة بين مكان لطهي و مثلاًة الكهرباء اهم منها بين المثلاًة والحوض
- \* يستحسن وجود منضدة صغيرة بجوار المثلاًة أثناء اعداد الوجبات





وهذه الدرسات هي أسس تبسيط العمل باليد حيث 'به' أنكرت طرقا جديدة للعمل وأدخلت تحسينات يمكن لربة البيت تطبيقها لتسهيل عملها هي أسس - وكلما ظهرت دراسات جديدة كلما زاد مجال تحسين وقد يكون الاقتصاد في الوقت مباح إحدى الطرق لجسده كثيرا ولكن الاقلال من حركه الزائدة ستقتصد حتما في جهد الذي يبذله - وتصنيف الدفاتر القوية المتوفرة من قوائم بعدد من الاعمال الأخرى المصنوعة - كما أن مباح مبادئ لعمل جديدة ومحاولة تطبيق السلام أو صاع كل ربة بيت - تريد من رعاها هي العمل - وجعل أفراد الأسرة داعمي بحث عن أحدث الطرق لتيسير العمل - وتقليل الجهد ليصبح العمل أكثر متعة .

أما بالنسبة لتحيزات المطبخ فإن ارتفاع ومساحة مستطحة العمل فيه تتحدد بعدا لذاتي

١ - طول ربة البيت أو بقعة العمل ومن ستؤدي عملها وثقة و وهي حاله

٢ - نوع وكمية العمل الذي سيؤدي على هذه المسطحات .

٣ - عدد وحجم الأدوات والآلات المستخدمة في العمل .

كما أن لأصابع الطبيعية أو اصطناعية للمطبخ لب أهمية خاصة من ضوء اسطاع من الشمس أو اصطناع كهربائية يؤثر في بنظر وتصيق به بقوسا - وكذلك الحال - بمسكن الضوء كافيًا - فإنه في حالة الضوء الشديد والصور الضعيف سواء قوة الانعكاس - ونصف نصف بدت مشاطا وميلنا إلى العمل هذا فضلا عما يقع أحبنا من الحوادث - ويوقف إصاءه يصبح إصاءه ضحكة على حجم المطبخ - ولون طلاء جدرانه ونظامه - وعموما يجب أن تكون الإضاءة كافية

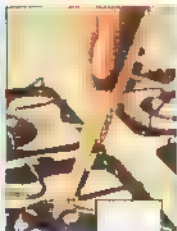
أما المطبخ فكبير فلابد أن يكون به أكثر من مصدر للأضواء - وبذلك وفقا لنقود الحديثة هي كل إضاءة حسنة على أن يكون المصدر الأول من مصباح يثبت من وسط سقف المطبخ لإضاءة المطبخ كله ، وخاصة الدواليب العليا ثم مصباحان جدران واحد فوق كل جانب من جانبي الخوض وبذلك لإضاءة جدران نفسه والأماكن الجاورة به - وعموما يمكن لاسعانه مصدبب العلو وبذلك اشكل المستطيل أو الدائري أو المربع في أماكن متباعدة

**ترتيب الأدوات المنزلية لتحقيق سهولة استخدامها :**

وهذا أمر هام جدا - فهو عرضا أن سيده لا يؤمن بالترتيب - فلابد أن تراعى النظام في ترتيب أدوات المطبخ فإذا احتجت إلى عدة فضعها فوق كل - لأرفق وفي السليبي و أدوات وصيغت وهذا كثير في ذلك وفقدت أعصابها لأن النظام على النار يغلي - وفي لنهاية بعد عليه العمل في حجرة طعام

وحسن ترتيب وضع أدوات وحامد - يعمل بفرص وضع الأشياء فربما من سكان الذي تستخدم فيه فعلا كل الخدمات الداحية في عينة الطهي بوضع في مكان قريب من عملها - بحيث تستطيع ربه بيت وهي واقفة أمام بوقد أن تحرك يديها بسهولة ودون حركات كثيرة لا لزوم لها ، أن تنال ما تريد من السمن والملح والفصل - مع - ويرعى أن تكون الأشياء موضوعة في حدود نصف دائرة مركزها حيث تقف ربة ليست - ونصف قطرها في مساوون يديها - بحيث لا تضطر إلى الانحناء أو إشعلق قبل كل يد محار صبيعي تتحرك فيه أفقيا ورأسيا حركة محدودة بأقل وقت وجهد - فإن تحطينا هذا - مجال الحظ الضرر بانوضع بصبيعي لجسم القائمة بالعمل .

لصنع الكعكة والحلويات ولصنع المصفاة الكعكية



لصنع الكعكة

لصنع الكعكة والحلويات



لصنع الكعكة



لصنع الكعكة



## الأدوات والأجهزة الحديثة

لقد صاحب تطور تصدعي والكتروني يحدث ظهور العديد من الآلات والأجهزة التي ساهمت  
سهمه فعالة في تطور الطب والعلوم الطبية وأصبح لدى العاملين في هذا المجال سواء في منزل  
المريض العامة أو في المستشفى إمكانية فهم المرض وطبيعته في عدد الأصناف المختلفة من الأموات  
المشروبات كما يساهم في حفظ محضراته وبما فيه الطبخة بعد تصفيتها أو طوبه حسب الحاجة  
في جلاف مساهمة في تحقيق الأغراض فوجد الأجهزة الخاصة لغسل الصوف والسجاد المختلفة  
جربته وغيرها والأصناف والعديد من الأجهزة وحل مشاكل السكن الإلكتروني ومواعيد متباين  
لقد كهرتائية وغيرها

إن أهم دور في اختياره تحديدته عامل هام جداً في أعداد بوحدات سريعة واسطوي، وهي نسبة الاستيعاب  
بحاج إلى حيز مسند في مخبره سبعين ولكنها تحتاج إلى عناية خاصة في تنظيفها واعتمادها على ما كانت  
تستعمله للاستعمال من استعمالها. لذلك يجب من إعداد نقط هذه أنشاء الاستعمال ينحصر في

غراءه يكتب الذي يعرف مع اجهار سفة و يعرف عسى قطع بجهار واجده واحده ويكتبه تركبها و يسمونها كس بحرف م اعد ابيعيما ب لخاصة بصانتي و جعلها

۲ بعد قطع اینها، الکترودی بر ای انه کهرمانیه قفس ترکیبی او عند فکها، حیث مصحح دلت عملاً  
روسیا

٣. يعني عدم مس الذود الكهرمائية معها كاست معزولة بحد مثله و قد سخن الحجار كهرمائي مستطاعاً فلا تعيب بقوطة مسببة قبل قطع التيار الكهرمائي .

١٠ - تصابة و ضمان سلامة جهاز و صلاحية العمل أطول مدة ممكنة بإلحاح الإنسي

١ لا تعجز غائدها بحمار أو ليد في الماء أو في محلول لتعصب بل ينظف شكل الحبار بحره مندة بالماء بعد قضم انتثاره ثم يخفف بعد ذلك بعروحة جافة

ب - لا يوضع لأجهزة كهربائية على مغارش أو سجاد نظري تقديم من حلحلة الهواء يماذج عن تشغيل  
لجهاز لذلك يجب وضع الجهاز على سطح صلب أملس

د - يوفع الحجار الكهرماني عن العمل ادا شعريا مسجونه لاي الادب الكهرمانيه برخصه مسجونه  
لا تحسوى على اجهزة برديد بذلك يجب الانتصار حتى يبرد لجهاز قبل العودة الى تشعييله .

السوية الكعبية

الضوء الأكبر



إعداد مائدة عشاء أو عشاء



إعداد مائدة أمريكاي



## فن إعداد الموائد

يلعب اعداد المائدة وتربيته دورا كبيرا في الاقبال على تناول الطعام شهوة ، دور ارهاق أو ارناء بركة  
للزول - ولا يعتمد ذلك على الأواني والأدوات العائنية نظم و لمناخ هي كمياتها - ولكنه يعتمد على البساطة  
النظام وجمال وعقا لأحدث انقواعد الأساسية في اعداد الموائد - كما أن ذلك لا يعني أيضا اعداد هذه الموائد  
بدعوة الصيوف - ولكن يعني اعدادها هي كل وجهه هي المنزلي ليشأ لأسره معة بالأصول الصحيحة لاعداد  
المائدة وتناول الأطعمة \*

إن المبدأ لعدم هو ضرورة اعداد المائدة قبل جيعاد سائر لوجبات بوقت كاف - خاصة في حالة  
استقبال الصيوف - وإن ذلك سوف يساعد في تربية على استقبال صيوف والحقوة بهم - وأن ربه المنزلي  
لناجحة هي التي يجب دائما بالأواني والأدوات نظيفة لامعة وهي متناول يده - وهذا لا ينأى إلا إذا حصص  
بها مكل يسهل الوصول بيه وتكون موضوعه في نظام ومنتب - بحيث لا يؤدي أرحاها أو اعدتها - إلى  
تضرها أو تشويهاها أو تزيقها \*

### العناصر الأساسية في اعداد المائدة

#### الفارش :

يكفي في لوجبات العائنية مفرش من البلاستيك يسهل نظيفه دور ارهاق أما في المناسبات والندوات  
تكون من انقماش ، على أن يوضع بضع عرس من اللباد اللطيف معة في جرد لمفرش أو حدث أصو - أثداء  
- ول الأواني والأدوات - ويلاحظ لتدسو بين الأطباق والمفرش بمعنى أنه إذا كانت لأطباق مغطوشة تكون  
مفرش سادة ، أما في المرفيات معة ما يكون مفرش أنيمي سادة - ومفرش مفرش بحيث يكون معدلي  
تساوي من عبي أجناب المائدة بطول حوالي ٣٠ سم \*

#### فوط :

تكون أطولها إما ٣ × ٣٠ سم أو أكبر من ذلك - وقد يستعمل الفوط الورق على أن يستعمل فوط  
خضيرة في الحفلات أما لفوط الكبيرة فتستعمل في ندوات لعداء أو بعضاء - وقد يوضع الفوط على يسار  
الضيف والأدوات معة للفراد أو قد يجرى طبقا بطريقة زخرفه - وتوضع أما في الوسط الكبير أو في كور  
تاء - وقد توضع ورقة مونة لشاشي بقع الروح في فوط السيد ت \*

#### الأطباق :

يختلف عدد الأطباق باختلاف الأصناف المعدة هي القائمة بحيث لا تزيد عن ثلاثة فوق بعضهم على أن  
تري حتى انصاء أو الأورد بفرعلاء - ثم يوضع معة طبق السمك وعلى الأسفل طبق الحصار والحم  
م هي جرد وبرد فيكون حجمه صغير ويوضع على يسار هذه الأطباق وإلى الأمام فئلا - وقد يوضع  
جده هو صغير أيضا للسلمة وقد يستعمل معة على أن يستعمل طبق الجرد وبرد للسلمة

## الأدوات الخشبية :

إن عددها يختلف تبعاً للأصناف التي ستقدم طبقاً لقائمة طعام وهي تنقسم إلى قسمين

### القسم الأول : وهي الأدوات التي تستخدم مع الأصناف الحاذقة :

وهذه تكون ترتيبها من لحارج إلى الداخل على يعبر الأصناف ومن مد حل إلى الحارج على شمس الأطباق

المعلقة

يكون حرزها المقعر إلى أعلا

سكبية لسمت ويكون مد لسكب إلى ادخل ( في حالة وجود السكب ضمن قائمة طعام )

السكبية

: ويكون حده إلى الداخل

على يسار الأطباق ( من الداخل إلى الخارج ) :

الشوكة

: وتكون أسنانها إلى أعلا

شوكة السمك : وتكون أسنانها إلى أعلا أيضاً

سكين الحبر أو الربد وهذه إما أن توضع مسبعة على طبق حبر أو الربد مواربه لحافة سكين الحبر أو

الربد مواربة لحافة لمسه أو مواربه لشوك صاحب طبق الحبر

القسم الثاني : وهي الأدوات التي تستخدم مع الأصناف الطوة والفاكهة وهذه يكون ترتيبها أمام الأطباق مبتدئة بالآتي :

يدها إلى اليمين وأسنانها إلى أعلا

لشوكة الصغيرة

أمام اشوكة ويدها إلى يمين وجد السكين إلى الداخل

السكين الصغيرة

أمام المكب ويدها إلى يمين والحرء المقعر إلى أعلا

المعلقة الصغيرة

نوضع أمام الأطباق ولحبه اليمين مربعة من حافة السكين

الأكواب

يوضع في أحد أطراف مائدة أو ممره بإقام بالترتيب على أن يملأ الأكواب من يسار الجالس

دورق الماء

يوضع بكعبة مناسبة في طبق الحبر لكل فرد أما باقي كعبه توضع في سلة الخاصة بها على طرف المائدة

الحبر

نملأ أحدهم بالمشح والأخرى بطقس العام أما المسردة أن وحدث نوضع في وعائها لحاص على أن يملأ إلى ثلثه فقط وقد نوضع مجموعهم على جانب المائدة أو في وسط كف قد نوضع أكثر من مجموعهم في حالة كثرة المدعوين

الملاحات

إزيدده ضمن مائدة ولاسكمال رومها فقد يوضع ورد طبيعي أو صمصا على حسب الامكانيات في وسط المائدة وبصولها بحث لا يكون مرتفعاً حتى لا يعوق لرؤيا بين العاصرين

محلات وبسط المائدة

طبق الفاكهة والأصناف الحلوة ترتب بشكل جميل فوق اشوكة على أن ترص وسط لترابرة بعد ربح الأواني والأدوات التي استخدمت وكذا الملاحات والحرر بحث لا يبقى على المائدة إلا الأواني والأدوات التي تستخدم في تناول الفاكهة والأصناف الحلوة

توضع طبانة سحابر بين كل شخصين أو قد يكتفى بقطع بيديا على أن يوضع في طرهي

صفحة سحابر

قد نوضع سبطانية صغيرة من الصنبي أو أعصه أو المعدن أعلى طبق السلسلة بكل فرد في حده أو أن كل ضمن قائمة طعام صمصا يستحق غسل يديين

من حده أو

قد يلجأ إلى هذا الأسلوب في إعداد المادة في حدة دعوة أعداء كثيرة من غير ريب من حجم المادة في الملل وفي هذه الحالة يتبع الآتي

- ترتيب جميع الأواني والأدوات التي ستستخدم على التوقيعات وعلى مقاصد حاسبه بحيث يوضع كل نوع على حدة بمعنى ( الأطباق كل نوع على حدة والسكاكين والشوك والملاعق كل على حدة وهكذا )
- تصانف لفئة ترتيب بحيث تكون البداية من اليسار إلى اليمين وحرف الماء والمشروبات
- يقوم كل شخص بجمع الأواني اللازمة له كما يقوم بعرف لأصناف التي يريدتها من الشمال إلى اليمين ثم يجلس في أي مكان يختاره سواء في حجرة المائدة أو الصالون ( هذه الأماكن تكون قد سبق أعددها بالمقاعد الصغيرة التي يتم توزيعها بطريقة تسير على شخص تناول طعامه )
- يجب أن يوضع دوايق المياه والمشروبات في مكان سهّل على الجميع تناولها أو أن يقوم الشخص لقائه بالبحریم بدلاً الأكوام عند المنصب وبإحدى الأبريد على الكوب عن ثلثه حتى لا يكون عرضه بسكبه
- يفضل أن يجهر مكان خاص بترتيب عبء أصناف الحلوى ولها مكانها الخاص بها والأدوات الخاصة بها

### اعداد مائدة الإفطار :

لأن أهمية إعداد مائدة الإفطار عن إعداد مائدة العشاء أو العشاء إذا أن المائدة التي تعد إعدادها سببها تساعد ربة المنزل على سرعة تلمس احتياجات الأسرة علاوة على أنه يعث على فتح الشهية ويزيد طريقة الأعداد في أبسط صورها كالآتي :

- ١ - تفرش المائدة بمفرش مناسب نظيف
- ٢ - يوضع طبق كبير أمام كل جالس وكذا طبق صغير على يسار و يوضع سكر و الفوطه كما يمكن أن يستخدم في نهاية الوجبة لأكل الربد والمربي
- ٣ - توضع الشوكة على يسار الطبق الكبير بحيث تكون أسنانه إلى الأعلى - يوضع السكين على يمين الطبق الكبير بحيث يكون حوافه إلى اليمين - كما يوضع سكين صغير مسدود على طوق الحمار
- ٤ - يوضع هجان الشاي أمام الأصناف وبجانبه يوضع قهوة - كما يوضع سكين يكون من بعدد من جهة اليمين كما يوضع ملعقة صغيرة فوق طبق الإفطار وبجانبه يوضع
- ٥ - يوضع الأبريق و السكرية واللحسانه وسمه مائدة - وفي هذه الحده يقوم كل شخص بحطب الشاي بنفسه وهذه أبسط طريقة يمكن إتباعها
- ٦ - توضع الملاحه في إحدى زوايا مائدة بين ملعقتين عرفت ككثيرين
- ٧ - توضع أطباق الربد و المربي في وسط المائدة على أن يقوم كل شخص بتناول كمية مناسبة به

## اعداد حائذة الشاي \*

يقدم الشاي في اماكن مختلفة لذلك تختلف طريقة تقديمه باختلاف المكان ، فقد يقدم في حجرة مائدة أو في الصنوبر أو في الحديقة \*

### أولاً - تقديم الشاي في حجرة المائدة :

١ - بعد عرش المائدة بالفرش المناسب جنب وسطها ، سطول بالأرهر لطيفية أو بصناعية بحيث تكون منخفضة حتى لا تعجب الرؤيا بين الجالسين \*

٢ - يوضع طبق صغير أمام كل حائس ويوضع فوقه أو على يمينه صحن اشاي وطبقه بحيث تكون يد الصحن الى جهة اليمين كما توضع اللقعة الصغيرة فوق صحن الصحن ويدها الى جهة اليمين \*

٣ - توضع البوظة على يسار الحائس أو على الطبق نفسه في حالة صدم وضع الصحن في الطبق ، أما في حالة استخدام بوظة الورق فتوضع فوق طبق وأصل الصحن \*

٤ - توضع اشوكة صغيرة على يمين الطبق واسنانها الى اعلا ، أما اذا احتاج الأمر الى سكين فتوضع الشوكة على يسار الصحن واسكين على يمينه وحافها بجهة اليسار \*

٥ - يوضع ابريق الشاي و الماء المغلي واسكرية واللبان على المائدة وعلى يمين ربة المنزل \*

٦ - توضع الأصناف المقدمة على المائدة بحيث توزع توزيعاً مناسباً بحيث يسهل على كل فرد تناول ما يشاء ، مع ملاحظة وضع عصيات الغرف على كس سرفيس ، فمثلاً توضع السكين الكبير بجوار الثورثة مساكاة اجاتوه بجوار طبق الصنوبر وهكذا \*

### ثانياً - في حالة تقديم الشاي في حجرة الإستقبال :

١ - ترتب الأثاث على ترانيره الشاي بحيث يكون كل نوع من الأدوات مع بعضها فمثلاً أطباق الحاتوه فوق بعضها فحاجين الشاي بجانب بعضها وهكذا \*\* وذلك على لرف العلوي \*

٢ - يوضع على لرف السفلى أطباق الأصناف المقدمة ، على أن يوضع السكين الكبير على طبق الثورثة ومساكاة الجاتوه بجوار طبق اجاتوه \*

٣ - عند التقديم يؤتى بصينية به ابريق وشاي والماء المغلي واسكرية واللبان ويوضع على مغطاة بجوار ربة المنزل التي ستقوم بصب الشاي وتوزيعه على المدعوين \*

٤ - تمرر ترانيرة الشاي على المدعوين بساؤل لأصناف حسب رغباتهم \*

### ثالثاً - في حالة تقديم الشاي في الحديقة :

١ - يتم تجهيز مائدة صغيرة يتم اعدادها كما سبق ذكره في حالة تقديم الشاي في حجرة المائدة أو استخدام ترانيره الشاي كما سبق ذكره \*



## الباب الأول

أساسيات يجب الإلمام بها لعمل الحظوى

### الفصل الأول :

- الطرق المختلفة لعمل المجائن
- المواد الرابطة للمجائن المختلفة
- معلومات عن بعض الخامات المستخدمة فى الحظوى
- أغذية وحشو للكيك والتورت والجاتومات
- حظوى الزبد الفرنسية - حظوى الزبد السريعة - الكريمة شانقلى
- مودة الكريمة - المارنچ السريع للبارد - حظوى الماء - الحظوى الأمريكية - حظوى اللبن المكثف الحظوى الشيكولاتة
- حظوى الشيكولاتة ١ ، ٢ ، ٣ ، ٤
- حظوى الشيكولاتة السريعة
- حظوى للفندان
- حظوى أوبيير
- الحشوات - حشو البرتقال - حشو للفين
- الكريمات الشروط الواجبة لنجاح الكريمات
- الكريم باتشيريير
- الكريم باتشيريير الاقتصادى
- الكريم الانجليزى
- الصلصات :
- صلصة الشيكولاتة - صلصة الربى ( صوص ليريكو )
- صلصة الكسترد - صلصة لليمون

### الفصل الثانى :

- للمجينة الأسفنجية
- الطريقة الصحيحة لتجهيل التورت والجاتومات
- الأدوات المستخدمة فى تجهيل التورت والجاتومات
- الاشكال المختلفة للامتع وطرق لتجهيل
- بالقوامس او الكيس
- وسائل لتجهيل التورت فى المناسبات الخاصة حظوى مولدنچ
- كيفية عمل اشكال مختلفة من حظوى الشيكولاتة
- تورتن اسبونچ كيك
- تورت سبت للزهور لعيد الأم
- تورت الشيكولاتة - تورت الحظوى الأمريكية

- تورت الفراولة بالكريمة - تورت موسى لليمون
- تورت مارون البطاطا
- تورت حظوى للزبد السريعة بالشيكولاتة
- تورت الحظوى
- تورت الاناناس بالكريمة - تورت حبلقة للبرتقال
- كمكة دلتش
- تورت حظوى لثاء
- للسويسرول
- للسويسرول بالالاسية - تورت الالاسية
- سبت للكريمة
- بعض الطرق المختلفة لتجهيل للتورت الأسفنجية
- حظوى الزبد
- الانواع المختلفة من الجاتومات
- دموع الاسبونچ - اصابع الاسبونچ
- طريقة تقطيع قالب سويسرول الى جاتومات

## الباب الثانى

### لكيك والبسكوت والسابليه

### الفصل الأول :

- مجينة الكيك - الطريقة الصحيحة لعمل الكيك ونجاحه
- خطوات عمل الكيك بالطريقة الدسمة
- كيك الاناكة - كيك البرتقال - كيك بحلقات
- البرتقال - كيك الغرام
- كيك تشيكولاتة - كيك الاقتصادى
- كيك مذى
- كيك للرخام بالشيكولاتة - كيك الشيكولاتة بالفستق
- كيك هالدين - كيك بولكا بالشيكولاتة
- لكيك للصغرى - كمكة بسطا فلورا
- كيك الفرائش بالشيكولاتة
- كيكة للفناح - كيكة للغيرف
- جاتوه البلق الاسود
- كيك الحسل الأسود - كيك الحسل الاسود بالشح
- كيك جوز الهند

- ٩٧ شو كاروليفر .....  
٩٨ بلح الشام - تورتة سانت أوغوربه .....  
٩٩ طرق للتشكيل المختلفة لعجينة الشو .....  
١٠٠

## الباب الثالث

اصناف باستخدام خميرة البيرة والقطائر :

### الفصل الاول :

- الفطائر .....  
١٠٣  
الشروط التي يتوقف عليها نجاح الفطائر .....  
١٠٤  
الفطير البسيط .....  
١٠٥  
الفطير اللحم (١) .....  
١٠٦  
الفطير اللحم (٢) .....  
١٠٧  
الفطير اللحم (٣) - عجينة الفوليتاج او ايل  
في خطوات عمل عجينة ايل في .....  
١٠٨  
لشروط قولبية لنجاح عجينة الفوليتاج .....  
١٠٩  
طريقة تبطين واعاد خالبا ( التارت ) .....  
١١٠  
الفطير البسيط المشوي بالمحوة (١) .....  
١١١  
الفطير البسيط بالمحوة (٢) .....  
١١٢  
الفطير الحلى - الفطير بالجبن والبنق .....  
١١٣  
الفطيرات بالفاكهة - لفطيرولت بالجبن  
واللبسطة .....  
١١٤  
فطيرلت شكلية جوز الهند .....  
١١٥  
الفلان بالجلى والكرمية - الفلان بالمربي .....  
١١٦  
لنائف الجيمبرى او السجق .....  
١١٧  
لقطائر إحشوة باللحم والبطاطس .....  
١١٨  
الكرواسان - باتيه بالجبن .....  
١١٩  
قرطيس الفطير والساليزان المتكل .....  
١٢٠  
تورقة ايل في - جاتوه ايل في .....  
١٢١  
لفطير السويدى .....  
١٢٢  
لليوشيه وطريقة تشكيله .....  
١٢٣  
للفوليتان وطريقة تشكيله .....  
١٢٤  
مربعات الفطير بالمحوة .....  
١٢٥  
كك العيد بالبيكنج بودر

### الفصل الثاني :

- اصناف تصنع بخميرة البيرة .....  
١٢٥  
اهم النقاط التي يجب مراعاتها لنجاح الاصناف  
التي تصنع بخميرة البيرة .....  
١٢٦  
طريقة العجن بخميرة البيرة .....  
١٢٧  
العيش، والكيزر والعيش الصندوق - الشريك .....  
١٢٨  
اشكال مختلفة من العيش الانرجي

## للمصحة

- مطيرة الخدة - مطيرة الخدة الاقتصادية .....  
٦٦  
مطيرة الخدة (٢) - الروانتي .....  
٦٧  
تورقة الكيك بطوى الزيد والبرتقال .....  
٦٨  
عجينة البسكوت والبيتينور .....  
٦٩  
لخاميات المستعملة في عمل البسكوت :  
عجن البسكوت وتشكيله وتجهيله .....  
٧٠  
خبز البسكوت :  
بسكوت العرفة .....  
٧١  
كعكات المربي - بسكوت الجبنة .....  
٧٢  
كرات الشيكولاتة - بسكوت بالمربي .....  
٧٣  
شورت بيرد بالبرتقال - بسكوت المارنج .....  
٧٤  
بسكوت المارنج (٢) - بسكوت جوز الهند .....  
٧٥  
لغربية - بسكوت اليانسون .....  
٧٦  
بسكوت بالجب .....  
٧٧  
كاسات البسكوت بالفواكه والاكسترة .....  
٧٨  
بسكوت الفانيلا - اصابع اللوز .....  
٧٩  
بسكوت لفلاجة .....  
٨٠  
عجينة البيتينور .....  
٨١  
لبيتينور (٢) - لبيتينور السويج .....  
٨٢  
بسكوت اللوز - بسكوت جوز الهند .....  
٨٣  
بسكوت لانكشير - بسكوت الاعياد .....  
٨٤  
بسكوت البرتقال - بسكوت الارز .....  
٨٥  
بسكوت الفول السوداني - بسكوت الفوشادر .....  
٨٦  
بسكوت الفوشادر (٢) .....  
٨٧  
تورقة الشيكولاتة بالبسكوت .....  
٨٨  
حلقات فينيس - البسكوت الذهبي .....  
٨٩  
عجينة السابلية والشو .....  
٩٠  
ليفز تارت .....  
٩١  
تورت بيدلور .....  
٩٢  
فلان التفاح .....  
٩٣  
جاتوه سابلية للشيكولاتة .....  
٩٤  
عجينة الشو .....  
٩٥  
الشروط التي يجب مراعاتها لنجاح عجينة الشو .....  
٩٦  
مربعات البسكولاتة - اكسير للشيكولاتة .....  
٩٧  
تورقة الشو بكريمة والفاكهة

### الفصل الثالث :

- عجينة السابلية والشو .....  
٩٨  
ليفز تارت .....  
٩٩  
تورت بيدلور .....  
١٠٠  
فلان التفاح .....  
١٠١  
جاتوه سابلية للشيكولاتة .....  
١٠٢  
عجينة الشو .....  
١٠٣  
الشروط التي يجب مراعاتها لنجاح عجينة الشو .....  
١٠٤  
مربعات البسكولاتة - اكسير للشيكولاتة .....  
١٠٥  
تورقة الشو بكريمة والفاكهة

١٦٥	البنات المصطف
١٦٦	البسوسة (١) - البسوسة (٢)
١٦٦	نظيرة الزبدي
١٦٦	الأرز باللبان - الهلبية في القرن -
١٦٦	الهلبية باللبان - الهلبية بالحبلى - الهلبية
١٦٦	بالسكة
١٦٦	للبن الزبدي
١٦٦	البطاطا بالقرعة والزبيب والكريم تسانتيه
١٦٦	كرات البطاطا

### الفصل الثاني :

١٦٦	مشجعات شعية - جيلاتى بالكريمة - جيلاتى
١٦٦	بلين التمسلة
١٦٦	الماطية الفاكهة - الماطية المنجر
١٦٦	كاسات الحلبى بالفاكهة - كاسات الحلبى
١٦٦	بالفراولة
١٦٦	شارلوت روس البريتال والخبز
١٦٦	كريم بالشارلوت بالشيسيكولاتة - كريم بالشارلوت
١٦٦	بالفاكهة
١٦٦	سوفليه الشيكولاتة - موس للشيكولاتة
١٦٦	الكريم كارميل
١٦٦	بوفنج ديولومات - بودى كريم فانتى
١٦٦	التوفيل بالكريمة - كاسات التوفيل بالمارنج
١٦٦	كبة الفراولة بالزبادى - سلطة الفاكهة
١٦٦	الكريم كارميل الانتصاوى
١٦٦	لويست

## الباب الخامس

### الطبخ الحديث وتخطيط الوجبات :

### الفصل الأول

١٨٥	الطبخ الحديث وعن اعداد الولائد
١٨٧	لتر تنظيم الطبخ على تبسيط الطبخ
١٨٩	شروط يجب اتباعها عند تنظيم الطبخ
١٨٩	ترتيب الادوات المنزلية
١٨٩	الادوات والاجهزة الحديثة
١٨٩	من اعداد الولائد

١٦٦	حقة التوفيل بالزبيب
١٦٦	بلى سلة - التريوش
١٦٦	تسلا - التسم ( التفتين )
١٦٦	التسم
١٦٦	حرق التسم
١٦٦	الوفيل الحرة بالحكم
١٦٦	حرة وحرقه قليا
١٦٦	الكال صفة من تسلا
١٦٦	حرة وحرقه قليا
١٦٦	تسلا
١٦٦	تسلا (٢)
١٦٦	تسلا السريعة (٢)
١٦٦	الصلح لطفة بالمصم
١٦٦	فريش
١٦٦	فريس - فريس بالمعزة
١٦٦	فريس الحدة - الكروسان
١٦٦	صفة التريب
١٦٦	كريم بالروس - كريم جورجيت

## الباب الرابع

### الطبخ الشرقية والمشتات

### الفصل الأول :

١٤٧	الطبخ الشرقية
١٤٧	طبخ الشرقى - مسقية الكفاة
١٤٨	ماتية - مينة الكفاة بالمكرات
١٤٨	مينة الكفاة بالاناس - مسقية الكفاة
١٤٨	مينة الكفاة - الكفاة المونة ( البرمة )
١٤٩	مينة الكفاة الحرة
١٤٩	الطبخ الحرة بالمكرات
١٥٠	الطبخ الحرة بالكريمة - تمر الدين المطبوخ
١٥١	الصلح ريف - ثم على
١٥٢	الصلح الحرة - مينة ترق للصلح - مينة
١٥٣	مينة الحرة
١٥٤	مينة الحرة ( المصورة ) - عثر المصفور
١٥٥	كل الحرة
١٥٦	حرق الحرة بالمكرات - شكلة جوز الهند
١٥٨	شكلا حرق الحدة (٢) - المسية
١٥٩	مينة الحرة - مينة الحرة (٢)

EL FALERO

# الفاليرو الفاليرو



مع تحيات سَيِّد السَّمَادُونِي